

MASTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA - CURSO 2026-27
CALENDARIO DE EXÁMENES

Materia	Cuatrimestre	Fecha examen	
		1ª oportunidad	2ª oportunidad
1.1. Especies Marinas de interés comercial. Biología, Parasitología y Microbiología. Identificación de especies.	1º	Viernes 09/10/2026	Viernes 11/06/2027
1.2. Seguridad y Calidad Alimentaria. Higiene, Toxicología y Legislación Alimentaria. Prevención de Riesgos.	1º	Viernes 30/10/2026	Viernes 11/06/2027
1.3. Análisis Químico de Productos de la Pesca. Contaminantes Bióticos y Abióticos. Control de Calidad en el Laboratorio.	1º	Viernes 20/11/2026	Viernes 11/06/2027
1.4. Aspectos medioambientales	1º	Viernes 11/12/2026	Viernes 18/06/2027
1.5. Aspectos empresariales y sociales	1º	Viernes 15/01/2027	Viernes 18/06/2027
2.1. Conservación por el frío: Procedimientos y Tecnologías de Congelación y Refrigeración.	2º	Viernes 05/03/2027	Viernes 18/06/2027
2.2. Conservación por el calor: conservas apertizadas y pasteurizados.	2º	Viernes 23/04/2027	Viernes 25/06/2027
2.3. Tratamientos físicos y químicos	2º	Viernes 07/05/2027	Viernes 25/06/2027
3.1. Innovación de productos y procesos	2º	Viernes 28/05/2025	Viernes 25/06/2027

* Todos los exámenes comenzarán a las 16 h

** Los exámenes de 1ª oportunidad se realizarán en el aula en que se imparten las clases

*** El aula asignada para los exámenes de 2ª oportunidad se publicará en Moovi