

CALENDARIO SESIONES TEÓRICAS. CURSO 2025-2026. Versión: 20 septiembre 2025

FECHA	CLASE	PONENTE	AULA
23/09/2025	Presentación del Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UV	Dra. María José Ruiz Leal (UV), Dra. Patricia Roig Montoya (UV) y Dra. Hortensia Rico (UV)	Salón de Grados
	CONFERENCIA INAUGURAL: Innovación alimentaria	Dra. Teresa Cercós (Importaco Casa Pons)	
	Organización de funcionamiento del máster/Presentación Prácticas en Empresa ADEIT	Dra. María José Ruiz Leal (UV) Dña. Ana Laura Calero (ADEIT)	
	CALIDAD-NUTRICIÓN		
25/09/2025	Hacia sistemas alimentarios saludables y sostenibles. La estrategia NAOS	Dra. Almudena Roldán (AESAN)	AF-14B
	Organización de prácticas externas/técnicas de investigación/TFM	Dra. M José Ruiz (UV)/Dra. Patricia Roig (UV)	
30/09/2025	Evaluación de Riesgos - Comité Científico de la AESAN	Dr. Vicente Calderón (AESAN)	AF-14B
	Gestores bibliográficos para trabajos de prácticas externas/técnicas de investigación/TFM	Dra. Josefa Tolosa (UV)	
2/10/2025	Gestión de riesgos en seguridad alimentaria	Dr. Antonio Martínez (IATA)	AF-14B
	Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. EFSA	Dr. José Manuel Barat (UPV)	
7/10/2025	Calidad en el sector agroalimentario	Dra. Lidia Gil (Formación RINA IBERIA)	AF-14B
14/10/2025	Certificación de sistemas de calidad y seguridad alimentaria	Dra. Lidia Gil (Formación RINA IBERIA)	AF-14B
16/10/2025	Orientación laboral en el ámbito de la Calidad y la Seguridad	Dña. Isabel Gosálvez (UV empleo)	AF-14B
	Preincuba-LAB en UVemprén	Dra. Lola Garzón (UV emprén)	
21/10/2025	Elección de prácticas en empresa ADEIT	Dña. Ana Laura Calero (ADEIT)	AF-14B
	Aplicación de las herramientas de gestión en control de calidad y seguridad alimentaria en una empresa de fabricación de cerveza	Dra. Isabel Barbero (COCEDA S.L.)	
	Organización del control oficial y programas del control de alimentos en la Comunidad Valenciana	Dr. Carlos Antón (GV)	
23/10/2025	JORNADA DE DOCTORADO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS/DOCTORADO INDUSTRIAL	Dra. Amparo Alegría (UV)/Javier Ribera Regal (UV)	Salón de grados
	Mesa redonda: empresas y doctorandos industriales	Dra. M José Ruiz (UV)/Dra. Patricia Roig (UV)	
28/10/2025	Información alimentaria: herramientas de calidad	Dra. Reyes Barbera (UV)	AF-14B
	Percepción del riesgo en nutrición y la calidad de los alimentos	Dra. Cristina Juan (UV)	
30/10/2025	Huella ambiental del sector agroalimentario: hacia la Economía Circular	Dra. M.ª José Esteve (UV)	AF-14B
	Huella ambiental del sector agroalimentario: hacia la Economía Circular. Taller práctico	Dr. Jesús Blesa Jarque (UV)	
4/11/2025	Biodisponibilidad y efectos biológicos de componentes bioactivos en los alimentos. Técnicas <i>in vitro</i>	Dra. Reyes Barbera (UV)	AF-14B
	Legislación aplicable a operadores alimentarios: paquete de higiene alimentaria	D. José Luis García Jiménez (GV)	
6/11/2025	Validación de métodos analíticos y aplicación a la evaluación de la calidad de los alimentos (1)	Dra. Amparo Alegría (UV)	AF-14B
	Tipos de formularios en control oficial. Planteamiento y resolución de casos prácticos	Dra. Ana Guillem (UV)	
11/11/2025	Sistemas de gestión de higiene alimentaria (APPCC, PPR)	Dña. Ana de la Fuente (GV).	AF-14B

FECHA	CLASE	PONENTE	AULA
13/11/2025	Examen de temas de Calidad 15:00-16:00 Validación de métodos analíticos y aplicación a la evaluación de la calidad de los alimentos (2)	Dra. Reyes Barbera (UV)/ Dra. M.ª José Esteve (UV) Dra. Amparo Alegría (UV)	AF-14B
18/11/2025	JORNADA: "Emprendimiento en empresa agroalimentaria" Presentación de START-UP en innovación agroalimentaria	Dña. Eva Bataller (UV)/Dra. María José Ruiz (UV) y Dra. Patricia Roig (UV)	Parque científico de la UV
20/11/2025	Actualización en esteroides vegetales: seguridad, tecnología y biodisponibilidad. Antioxidantes en alimentos: evidencia de su bioactividad.	Dra. Guadalupe García (UV) Dr. Antonio Cilla (UV)	AF-14B
25/11/2025	Relación microbiota /huésped Nutrigenómica y Nutrigénica	Dr. Gaspar Pérez (IATA) Dra. Dolores Corella (UV)	AF-14B
27/11/2025	Insectos como fuente proteica Validación de métodos analíticos y aplicación a la evaluación de la calidad de los alimentos (3)	Dr. Juan Carlos Moltó (UV) Dra. Amparo Alegría (UV)	AF-14B
2/12/2025	Calidad de las aguas de consumo humano Calidad de aguas de consumo humano y <i>Legionella</i> . Perspectiva desde la Inspección Sanitaria	Dra. Julia Bellver Soto (GV)/Letizia Fernández (GV) Dr. Francisco Quiles (GV)	AF-14B
4/12/2025	Producción de ovoproductos: procesos y controles Implantación de nuevos protocolos en la empresa Familia Martínez	José Carlos López Berber (Avícola Llombay SA) Dr. Ramón Lacomba (Familia Martínez)	AF-14B
9/12/2025	Técnicas estadísticas aplicadas a la calidad y seguridad alimentaria	Dr. Manuel Lozano (UV)	AF-14B
11/12/2025	Estrategias de intervención en la promoción de una alimentación saludable Estabilidad y conservación de las fórmulas infantiles	Dr. Joan Quiles (GV) Dra. Noelia Pallarés Barrachina (UV)	AF-14B
16/12/2025	De la idea al producto: Diseño Alimentario Sostenible e Innovador.	Dra. Clara Cortés (UV)/Dra. Clara Gómez Urios (Importaco)	AF-14B
TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA			
18/12/2025	Examen de Nutrición y Bromatología 15:00-16:00 Desarrollo de ingredientes funcionales mediante microencapsulación Modelos biológicos <i>in vivo</i> para la evaluación de ingredientes funcionales	Dra. M.ª José Esteve (UV)/ Dra. Reyes Barbera (UV) Dr. Juan Manuel Castagnini (UV) Dr. José Vicente Gil (UV)	AF-14B
8/01/2026	Biotecnología microbiana para la valorización de residuos y subproductos de la cadena de valor agroalimentaria Bioquímica de la carne y productos cárnicos	Dr. Juan Antonio Tamayo Ramos (IATA) Dr. Miguel Ángel Sentandreu (IATA)	AF-14B
13/01/2026	Productos cárnicos: situación actual, problemática y tendencias Desarrollo del aroma y sabor en los productos cárnicos.	Dra. Mónica Flores (IATA) Dra. Mónica Flores (IATA)	AF-14B
15/01/2026	Estrategias en el análisis sensorial de los alimentos.	Dra. Ana Salvador (IATA)	AF-14B
20/01/2026	Biotecnología de bacterias lácticas. Respuestas al estrés de bacterias lácticas.	Dr. Vicente Monedero (IATA) Dr. Manuel Zúñiga (IATA)	AF-14B
27/01/2026	Impacto de las levaduras en el aroma de los productos fermentados Levaduras presentes en alimentos, nuevos patógenos emergentes	Dra. Amparo Gamero (UV) Dra. Amparo Querol (IATA)	AF-14B

FECHA	CLASE	PONENTE	AULA
29/01/2026	Mejora genética de levaduras en panadería.	Dra. Francisca Rández (IATA)	AF-14B
	Nuevos compuestos antifúngicos de uso en alimentación	Dr. Pedro Martínez Culebras (UV)	
3/02/2026	Proteínas y péptidos antifúngicos con aplicación en agroalimentación	Dra. Paloma Manzanares (IATA)	AF-14B
	Biofactorías fúngicas para producir enzimas y metabolitos de interés en alimentación	Dra. Mónica Gandía (UV)	
5/02/2026	Molienda seca de cereales y pseudocereales. Obtención de harinas, almidones y aislados proteicos con nuevas características nutricionales, funcionales y tecno-funcionales.	Dra. Claudia Mónica Haros (IATA)	AF-14B
	Molienda húmeda de cereales y pseudocereales. Obtención de harinas, almidones y aislados proteicos con nuevas características nutricionales, funcionales y tecno-funcionales.	Dra. Claudia Mónica Haros (IATA)	
10/02/2026	JORNADA: "Innovación tecnológica y biotecnológica en la industria agroalimentaria"	Dr. Ramón Lacomba (CEO Familia Martínez)/Dra. María José Ruiz (UV) y Dra. Patricia Roig (UV)	Salón de Grados
12/02/2026	Procesos de valorización de carbohidratos procedentes de biomasa para su aplicación en la Industria Alimentaria	Dr. Antonio Martínez Abad	AF-14B
17/02/2026	Examen Tecnología y Biotecnología de los Alimentos (1) 15:00-16:00	Dra. Patricia Roig (UV)/ Dra. M ^a José Ruiz (UV)	AF-14B
	Estrategias de valorización para la obtención de ingredientes y materiales de interés en aplicaciones alimentarias	Dra. María José Fabra (IATA)	
	Organización de TFM	Dra. María José Ruiz (UV)	
19/02/2026	Envases para la comercialización de alimentos: Materiales, fabricación, características y aplicaciones	Dr. Rafael Gava (IATA)	AF-14B
24/02/2026	Tecnologías de envasado de alimentos y su sostenibilidad.	Dra. Carolina López (IATA)	AF-14B
	Utilización de tecnologías innovadoras para una alimentación sostenible	Dr. Francisco Barba (UV)	
26/02/2026	Envases activos para el aumento de la vida útil de productos lácteos	Dr. Giuseppe Meca (UV)	AF-14B
	Envases activos para el aumento de la vida útil de productos panaderos	Dr. Juan Manuel Quiles (UV)	
3/03/2026	Estrategias para la obtención de alimentos derivados de cereales sostenibles y saludables	Dra. Cristina Molina (IATA)	AF-14B
	Bioestimulantes y agentes de control naturales.	Dr. Carlos Luz (UV)	
5/03/2026	Necesidades biotecnológicas de la industria enológica: mejora de microorganismos.	Dr. José Manuel Guillamón (IATA)	AF-14B
10/03/2026	Nuevas aproximaciones a la conservación y mejora de la calidad de frutos.	Dr. Lorenzo Zacarías (IATA)	AF-14B
	Patología postcosecha de frutos.	Dra. Ana Rosa Ballester (IATA)	
12/03/2026	JORNADAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. Presentación de comunicaciones orales y carteles	Dra. Houda Berrada (UV)/Dra. María José Ruiz (UV)	Salón de grados
24/03/2026	Aplicación de la Reología en la reformulación de alimentos.	Dra. Teresa Sanz (IATA)	AF-14B
26/03/2026	Ex. Tecnología y Biotecnología de Alimentos (2) 15:00-16:00	Dra. Patricia Roig (UV)/ Dra. Mónica Fernández (UV)	AF-14B
	Aproximaciones inmunoanalíticas a la seguridad alimentaria	Dr. Antonio Abad Fuentes (IATA)	
31/03/2026	Ómicas en calidad y seguridad alimentaria	Dra. Lara Manyes (UV)	AF-14B
	Espectrometría de masas en el análisis de alimentos	Dr. Enrique Sentandreu (IATA)	

FECHA	CLASE	PONENTE	AULA
2/04/2026	La PCR como técnica de detección e identificación de microorganismos patógenos en alimentos.	Dra. Rosa Aznar (UV)	AF-14B
14/04/22	Relevancia de los virus entéricos en alimentos	Dra. Gloria Sánchez (IATA)	AF-14B
	Vesículas extracelulares en alimentos. Aplicaciones en seguridad alimentaria	Dra. Carla Soler (UV)/Antonio Marcilla (UV)	
16/04/2026	Evaluación del riesgo de exposición a plaguicidas. Taller práctico de evaluación del riesgo por exposición a plaguicidas	Dra. Houda Berrada (UV)	AF-14B
	SEGURIDAD		
21/04/2026	Exposición y evaluación del riesgo a contaminantes alimentarios a través de los estudios de Biomonitorización Humana	Dra. Clara Coscollá (GV)	AF-14B
23/04/2026	Riesgos de exposición a contaminantes orgánicos persistentes	Dr. Yelko Rodriguez (UV)	AF-14B
28/04/2026	Identificación y regulación de disruptores endocrinos	Dra. Laura Escrivá (UV)	AF-14B
	Evaluación de riesgos toxicológicos por acrilamida	Dr. Francisco Martí Quijal (UV)	
30/04/2026	Sustancias carcinógenas en alimentos. Métodos para determinar carcinogenicidad.	Dr. Rafael Balaña Fouce (U. León)	AF-14B
	HAP en alimentos y riesgo toxicológico	Dr. Carlos García Estrada (U. León)	
5/05/2026	Examen de Seguridad Alimentaria (1): 15:00-16:00	Dra. M ^a José Ruiz (UV)/Dra. Mónica Fernández (UV)	AF-14B
	Complementos alimenticios: seguridad nutricional y gestión de riesgo	Dra. Emilia Ferrer (UV)	
7/05/2026	Contaminación de alimentos por metales.	Dra. Dinoraz Veléz (IATA)	AF-14B
	La nanotecnología en la industria alimentaria	Dra. Cristina Fuentes (UPV)	
12/05/2026	Riesgo derivado del consumo de 3-MCPD, glicidol y sus ésteres	Dra. Veronica Zingales (UV)	AF-14B
	Seguridad Alimentaria: toxiinfecciones alimentarias. Taller y casos prácticos. Investigación de un brote de toxiinfección alimentaria	Dr. Francisco Quiles (GV)	
14/05/2026	Agentes zoonóticos y zoonosis transmitidas por alimentos	Dña. Cristina Alapont Gutiérrez (GV)	AF-14B
	Criterios microbiológicos aplicables	Dña. Cristina Alapont Gutiérrez (GV)	
19/05/2026	Evaluación de riesgos microbiológicos	Dra. Marta Herrera (U. Zaragoza)	AF-14B
21/05/2026	Residuos de medicamentos veterinarios.	Dra. Josefa Tolosa (UV)	AF-14B
	Estrategias de descontaminación y agentes adsorbentes: control de micotoxinas en piensos para animales:	Dra. Pilar Vila (UV)	
26/05/2026	Alérgenos alimentarios	Dra. Mónica Fernández-Franzón (UV)	AF-14B
	Riesgos derivados del consumo de alcaloides en alimentos	Dra. Ana Isabel Prieto (U. Sevilla)	
28/05/2026	Evaluación de riesgos de micotoxinas	Dra. Josefa Tolosa (UV)	AF-14B
	Taller de Evaluación de riesgos de micotoxinas	Dra. Mercedes Taroncher (UV)	
29/05/2026	Toxicidad y seguridad alimentaria en la valorización de residuos alimentarios	Dra. Ana Juan (UV)	AF-14B
	Técnicas de Modelado Computacional y Seguridad Alimentaria: Aplicación de Machine Learning, Inteligencia Artificial y QSAR	Dra. María Gálvez (UV)	
08/06/2026	Examen de Seguridad Alimentaria (2): 15:00-16:00	Dra. M ^a José Ruiz Leal (UV)/Dra. Patricia Roig Montoya (UV)	Salón de grados
	Recomendaciones para presentar el TFM		

FECHA	EVALUACIÓN		AULA
10/06/2026	2º convocatoria del Examen de Calidad y de Nutrición. 16:00 h	Dra. M.ª José Esteve (UV)	AF-14B
11/06/2026	2º convocatoria del Examen de Tecnología y Biotecnología de los Alimentos. 16:00 h	Dra. Patricia Roig (UV)	AF-14B
12/06/2026	2º convocatoria del Examen de Seguridad Alimentaria. 16:00 h	Dra. Mª José Ruiz Leal (UV)	AF-14B
13/07/2026	Defensa del TFM. 9:30-14:00 h	Tribunal por definir	*Depart.
14/07/2026	Defensa del TFM. 9:30-14:00 h	Tribunal por definir	*Depart.
15/07/2026	Defensa del TFM. 9:30-14:00 h	Tribunal por definir	*Depart.
16/07/2026	Defensa del TFM. 9:30-14:00 h	Tribunal por definir	*Depart.
17/07/2026	Defensa del TFM. 9:30-14:00 h	Tribunal por definir	*Depart.
07/09/2026	Defensa del TFM. 9:30-14:00 h	Tribunal por definir	*Depart.
08/09/2026	Defensa del TFM. 9:30-14:00 h	Tribunal por definir	*Depart.
09/09/2026	Defensa del TFM. 9:30-14:00 h	Tribunal por definir	*Depart.
10/09/2026	Defensa del TFM. 9:30-14:00 h	Tribunal por definir	*Depart.

*Depart. La defensa del TFM se realizará en el seminario del departamento de Medicina Preventiva (4ª planta edificio de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación)