

Calendario completo de exámenes de Grado y Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (primer cuatrimestre)

HORA		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 7- 11/nov	9-11h					
	12-14h					1er parcial Microbiología 1º
HORA		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 21- 25/nov	9-11h	1er parcial Física 1º				
	12-13h					
HORA		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 28 nov	9-11h	2º parcial Tec Alim Origen Animal 4º				
	12-13h					
HORA		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 19- 22/dicie	9-11h	1er parcial Fundamentos de Química 1º				
	12-13h					
HORA		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 9- 13/enero	9-11h	2º parcial Microbiología 1º				
	12-13h					
EXAMENES DEL 23 DE ENERO AL 11 DE FEBRERO						
HORA		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 1 23- 27/Enero	9-12	Economía 2º (B3-B4)	Higiene 3º (B3-B4)	Matemáticas 1º (B3-B4) Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos 4º (A4-A8)	CyA AO Vegetal 2º (B3-B4) Economía y Gestión Empresa Alimentaria Licenciatura (A4-A8)	
	12-15	Proyectos 4º (A4-A8) Proyectos Licenciatura (A4-A8)				
	15-17			Restauración Colectiva 4º (A4-A8)		
HORA		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 2 30/Ene-/3Febr	9-12	Biología 1º (B3-B4)	Funds Ing Química 2º (B3-B4)	Gestión de la Calidad Industria Alimentaria 4º (A4-A8)		Alim y Cultura 2º (B3-B4) Salud Pública Licenciatura (A4-A8)
	12-15	Ingeniería 3º (B3-B4)		Seguridad Alimentaria Licenciatura (A4-A8)	Calidad 3º (B3-B4)	
	15-18				Física 1º (B3-B4)	
HORA		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 3 6- 10Febr	9-12	Fundamentos Toxicología 2º (B3-B4)	Envasado 3º (B3-B4)	Microbiología 1º(B3-B4)	CyA AO Animal 2º(B3-B4)	Nutrición 3º (B3-B4) Dietética y Nutrición Licenciatura (A4-A8)
	12-15	Normalización y Legislación Sanitaria 4º (A4-A8)			Tecnología Alimentos Origen Animal 4º (A-4-A-8)	
		Normalización y Legislación Alimentaria Licenciatura (A4-A8)			1º Par. Tecnología de los Alimentos Licenciatura (A4-A8)	
HORA		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 4 13- 17/feb		Fecha final de presentación de memorias de prácticas externas. Convocatoria de Febrero				

SEMANA 5 20-24/Febr						Fecha final entrega actas 24 febrero. Ultimo día entrega memoria TFG en convocatoria extraordinaria de Febrero
SEMANA 7 6-10/Marzo				Inicio Exposición y Defensa Trabajo Fin Grado. Convocatoria Febrero		

Las franjas horarias y aulas de los exámenes indicados son orientativas y deberán confirmarse en las convocatorias oficiales de examen de cada asignatura.

	1º curso	AULAS B3/B4		3º curso	AULAS B4/A4/A8
	2º curso	B3/B4		4º curso	A4/A8
	Licenciatura	aula indica			

Calendario completo de exámenes de Grado y Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (segundo cuatrimestre. Finales Junio/Julio)

**Exámenes parciales
2º semestre**

SEMANA 20- 24/3	9-10h	2º Parcial Fund Química 1º				
	10-11h					
SEMANA 27- 31/3	9-10h	1er Examen Prácticas Química 1º				
	10-11h					
SEMANA 3- 6/4	9-10h	1er Parcial Bioquímica 1º				
	10-11h					
SEMANA 18- 21/4	11-12h	1er Parcial Fisiología 1º				
	12-13h					
SEMANA 24- 28/4	9-10h	1er Parcial Prod Mat Prim Animal 1º				
	10-11h					
SEMANA 1- 5/5	11-12h	1er Parcial Bromatología 1º				
	12-13h					
SEMANA 8- 12/5	15-17h	1er Parcial Prod Mat Prim Vegetal 1º				
SEMANA 22- 26/5	9-10h	2º Examen Prácticas Química 1º				
	10-11h					

**Exámenes 12-30 junio
Actas 10 de julio**

	HORA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 1 29-31/Mayo-1- 2/Junio	9-12	2º parcial de Bioquímica 1º (B3)	2º Parcial Ingeniería 3º (A4, A8)		Normalización y Legislación Sanitaria 4º (A8)	Tecnología de los Alimentos Licenciatura (A8)
		Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos 4º (A8)				Tecnología Alimentos Origen Animal 4º (A8)
	12-14					
	15-17					Docencia Interdisciplinar Industria Alimentaria 4º (A8)
SEMANA 2 5-9/Junio	9-12	Proyectos 4º (A8)	Higiene 3º (aulario H y A-9)	CyA Aguas y Bebidas 2º (aulario H y A-9)		Dietética Aplicada Industria Alimentaria 4º (A8)
	12-15			Tecnología Enológica 4º (A8)	Aguas Consumo Minero Medicinales 4º (A8)	
	15-17		3er parcial de Fundamentos de Química 1º (aulario H y A-9)		Aguas Consumo Minero Medicinales Licenciatura (A8)	Producción de Materias Primas 1º (B3-B4/H1-H2)
SEMANA 3 12-16/Junio	9-12	QBQ Alims 2º (B3-B4)	Tecnología Vegetal 3º (B3/A4)	Bioquímica 1º (B3-B4)		Economía 2º (B3-B4)
		Gestión de la Calidad Industria Alimentaria 4º (A8)		Tecnología Ambiental 4º (A8)		Dietética y Nutrición Licenciatura (A8)
	12-15					
	15-17		Restauración Colectiva 4º (A8)	Restauración Colectiva Licenciatura (A8)		
SEMANA 4 19-23/Junio	9-12	Fisiología 1º (B3/A4/A8)	Micro Ind Biotec 2º (B3-B4)	Lactología Licenciatura (A8)	Fundamentos de Bromatología 1º (B3-B4)	ECSP 2º (B3-B4)
		Nutrición 3º (B4)		Técnicas de Producción Animal 4º		
	12-15					
	15-17					

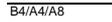
SEMANA 5 26-30/Junio	9-12	Recuperación 2º	Fundamentos de Química 1º (B3-B4)		Final Ingeniería 3º (B3-B4)	
	12-15	Fecha final de presentación de memorias de prácticas externas. Convocatoria junio	Procesos 3º (B3-B4)			
	15-17					
SEMANA 6 3-8/Julio						Ultimo día cierre de Actas
SEMANA 7 10-14/Julio		Ultimo día entrega memoria Trabajos Fin de Grado				
SEMANA 8 17-21/Julio			Inicio exposición y Defensa Trabajos Fin de Grado			

Las franjas horarias y aulas de los exámenes indicados son orientativas y deberán confirmarse en las convocatorias oficiales de examen de cada asignatura.

AULAS	AULAS
1º curso B3/B4	3º curso B4/A4/A8
2º curso B3/B4	4º curso A4/A8
Licenciati aula indica	

Calendario completo de exámenes de Grado y Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Extraordinaria Septiembre)						
	HORA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
SEMANA 1 1/Sept	9-12					CyA Animal 2º (B3)
	12-15					
	15-17					
SEMANA 2 8/Sept	9-12	F Toxi 2º (B4)	Economía 2º (B4)	CyA Vegetal 2º (B4)	MIB 2º (B4)	CyA Aguas 2º (B4)
			Técnicas de Producción Animal 4º (A8)	Procesos 3º (B3)		Tecnología Enológica 4º (A8)
			Economía y Gestión Empresa Alimentaria Licenciatura (A8)	Tecnología Ambiental 4º (A4-A8)		
	12-15	Nutrición 3º (B3 ó A4/A8) Dietética y Nutrición Licenciatura (A8)	Biología 1º (B3 ó A4-A8)		Higiene 3º (B3 ó A4/A8)	Salud Pública Licenciatura (A8)
15-17	Fisiología 1º (B3-B4)	Aguas Consumo Minero Medicinales 4º (A4-A8)	Fundamentos de Bromatología 1º (B3)	Física 1º (B3)	Microbiología 1º (B3)	
		Aguas Consumo Minero Medicinales 4º (A4-A8)	Dietética Aplicada Industria Alimentaria 4º (A8)	Restauración Colectiva Licenciatura (A4-A8)	Docencia Interdisciplinar Industria Alimentaria 4º (A8)	
SEMANA 3 11-15/Sept	9-12	F Ing Quím 2º (B3-B4)	Alim Cult 2º (B4)	Tecno Vegetal 3º (B3-B4)	QBA 2º (B4)	ECSPP 2º (B4)
		Normalización y Legislación Alimentaria Licenciatura (A8)	Seguridad Alimentaria Licenciatura (A8)		Envasado 3º (A4-A8)	Proyectos Licenciatura (A8)
	12-15	Ingeniería 3º (B3 ó A4/A8)		Lactología Licenciatura (A8)		Calidad 3º (B3 ó A4/A8)
	15-17	Bioquímica 1º (B3) Fecha final de presentación de memorias de prácticas externas. Convocatoria septiembre	Matemáticas 1º (B3)		Producción de Materias Primas 1º (B3)	Fund Química 1º (B3-B4) Ultimo día cierre Actas 3º y 4º curso
SEMANA 5 29/Sept	25	Ultimo día entrega memoria Trabajo Fin de Grado				
SEMANA 6 6/Oct	2-		Inicio exposición y defensa Trabajos Fin de Grado			

Las franjas horarias y aulas de los exámenes indicados son orientativas y deberán confirmarse en las convocatorias oficiales de examen de cada asignatura.

	1º curso		3º curso		AULAS
	2º curso		4º curso		B4/A4/A8
	Licenciatura Aula indicada				A4/A8