Junio Julio											Julio	)									
Χ	J	٧	L	М	Χ	J	V	L	М	Χ	J	٧	L	М							
19	20	21	24	25	26	27	28	1	2	3	4	5	8	9							
																1	Física	19	junio	B3,B4	9-12H
																1	Biología	21	junio	B3,B4	9-12H
																1	Matemáticas	24	junio	B3,B4	9-12H
																1	Microbiología	26	junio	B3,B4	9-12H
																1	Producción de Materias Primas	28	junio	B3,B4	9-12H
															E	1	Fisiología	1	julio	B3,B4	9-12H
															N	1	Bioquímica	3	julio	A1-A8	9-12H
															т	1	F. Bromatología	5	julio	A1-A8	9-12H
															R	1	F. Quimica y Análisis Químico	8	julio	B3,B4	9-12H
															Е	2	Alimentación y Cultura	19	junio	A4,A8	12-15H
															G	2	Fundamentos de Ingeniería Química	20	junio	B3,B4	9-12H
															Α	2	C y A de Ali. Ori. Vegetal	21	junio	B3,B4	12-15H
																2	C y A de Ali. Ori. Animal	25	junio	B3,B4	9-12H
															D	2	Fundamentos de Toxicología	27	junio	B3,B4	9-12H
															E	2	Química y Bioquímica de los Alimentos	2	julio	A1-A8	9-12H
																2	Economía, Gestión y Mercadotecnia en la EA	4	julio	A1-A8	9-12H
															Α	2	Microbiología Industrial	5	julio	A4,A8	12-15H
															С	2	Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria	8	julio	A4,A8	12-15H
															Т	2	C y A de Aguas de Consumo y Bebidas	9	julio	B3,B4	9-12H
															Α	3	Tecnología de Alimentos de Ori. Vegetal	19	junio	A4,A8	16-18 H
															S	3	Calidad Microbiología de los Alimentos	21	junio	A4,A8	16-18 H
																3	Nutrición Humana y Dietética	25	junio	A4,A8	12-15H
															2	3	Envasado de Alimentos	27	junio	A4,A8	12-15H
															2	3	Procesos de Conservación y Trasformación de los A	2	julio	•	12-15H
																3	Ingeniería Alimentaria (final)	4	julio	A4,A8	12-15H
															D	3	Higiene y Seguridad Alimentaria	9	julio	A4,A8	
															E	4	Nuevos Alimentos y Productos dietéticos	19	junio		16-18H
																4	Proyectos	20	junio		16-18H
															J	4	Restauración colectiva	24	junio		12-15H
															U	4	Gestión de la Calidad en la IA	26	junio		12-15H
																4	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias	28	junio		12-15H
		Ш											<u> </u>		0	4	Normalización y Legislación Sanitaria	1	julio	A4,A8,	
															- 0	4	Aguas Mineromedicinales	2	julio	A4	16-18H
																4	Tecnología de Alimentos de Ori. Animal	3	julio	A4,A8,	
																4	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria	4	julio		16-18H
		Щ														4	Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas	5	julio	A4,A8	
														_		4	Tecnología Ambiental	8	julio		16-18H
																4	Técnicas de Producción Animal	9	julio	A4,A8	
																	Recuperación de examen ante cualquier imprevisto	10	julio	A4, A8,	, 9-12 H

Las aulas y franjas horarias de los exámenes que figuran en las Tablas son orientativas. En la convocatoria oficial de cada examen de asignatura se indicará el aula y el horario correspondiente.

Presentación/defensa TFG: 24 de julio Presentación/defensa TFG: 17 de septiembre A1-A3