

Calendario de exámenes. Enero-Febrero. Curso 2020-21

EXAMENES CONVOCATORIA ENERO. GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Del 25 de enero al 12 de febrero de 2021					Enero						Febrero											
					L	M	X	J	V	S	L	M	X	J	V	S	L	M	X	J	V	S
Curso	Asignatura	2020/21	Aula	Hora	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	
1	Matemáticas	26-enero	B3-B4	09-12H																		
1	Biología	2-febrero	B3-B4	09-12H																		
1	Física	5-febrero	B3-B4	09-12H																		
1	Microbiología	12-febrero	B3-B4	09-12H																		
2	Alimentación y Cultura	25-enero	B3-B4	09-12H																		
2	Fundamentos de Ingeniería Química	28-enero	B3-B4	09-12H																		
2	C y A de Alimentos de Origen Animal	1-febrero	B3-B4	09-12H																		
2	Fundamentos de Toxicología	4-febrero	B3-B4	09-12H																		
2	Economía, Gestión y Mercadotecnia en la EA	8-febrero	B3-B4	09-12H																		
2	C y A de Alimentos de Origen Vegetal	11-febrero	B3-B4	09-12H																		
3	Nutrición Humana y Dietética	26-enero	Aulario A	12-15 H																		
3	Envasado de Alimentos	2-febrero	Aulario A	12-15 H																		
3	Higiene y Seguridad Alimentaria	5-febrero	Aulario A	12-15 H																		
3	Calidad Microbiológica de los Alimentos	9-febrero	Aulario A	12-15 H																		
3	Ingeniería Alimentaria	12-febrero	Aulario A	12-15 H																		
4	Tecnología de Alimentos de Ori. Animal	25-enero	Aulario A	12-15 H																		
4	Proyectos	28-enero	Aulario A	12-15 H																		
4	Normalización y Legislación Sanitaria	1-febrero	Aulario A	12-15 H																		
4	Restauración colectiva	4-febrero	Aulario A	12-15 H																		
4	Gestión de la Calidad en la IA	8-febrero	Aulario A	12-15 H																		
4	Nuevos Alimentos y Productos dietéticos	11-febrero	Aulario A	12-15 H																		

ENTREGA DE FEBRERO HASTA

26

E
N
T
R
E
G
A
D
E
F
E
B
R
E
R
O
H
A
S
T
A

Recuperación de examen ante cualquier imprevisto general: 12, 23 de febrero

REVISIONES DE EXÁMENES: para no interferir con las clases teóricas se recomienda utilizar la franja horaria de 14 -15 horas. Para evitar solapamientos con otras asignaturas, los coordinadores de las asignaturas tendrán que indicar al coordinador del curso el día de revisión.

Calendario de exámenes. Junio. Curso 2020-2021

EXAMENES 2ª CONV ORDINARIA. GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. DEL 1 AL 18 DE JUNIO					Junio																	
Curso	Asignatura	2020/2021	Aula	Hora	L	M	X	J	V	S	L	M	X	J	V	S	L	M	X	J	V	S
					1	2	3	4		7	8	9	10	11		14	15	16	17	18		
1	Bioquímica	1-junio	B3-B4	09-12H																		
1	Producción de Materias Primas	4-junio	B3-B4	09-12H																		
1	F. Bromatología	8-junio	Aulario H	09-12H																		
1	Fisiología	11-junio	B3-B4	09-12H																		
1	F. Química y Análisis Químico	18-junio	B3-B4	09-12H																		
2	Química y Bioquímica de los Alimentos	2-junio	B3-B4	09-12H																		
2	Microbiología Industrial	07-jun	Aulario H	09-12H																		
2	Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria	10-junio	Aulario H + SA	09-12H																		
2	C y A d eAguas de Consumo y Bebidas	14-junio	B3-B4	09-12H																		
2	Economía, Gestión y Mercadotecnia en la EA	17-junio	B3-B4	09-12H																		
3	Tecnología de Alimentos de Ori. Vegetal	1-junio	Aulario A	12-15H																		
3	Higiene y Seguridad Alimentaria	4-junio	Aulario A	12-15H																		
3	Procesos de Conservación y Trasformación de los Alimentos	8-junio	Aulario A	12-15H																		
3	Nutrición Humana y Dietética	11-junio	Aulario A	12-15H																		
3	Ingeniería Alimentaria	18-junio	Aulario A	12-15H																		
4	Aguas Mineromedicinales	01-jun	Aula A4	15-18H																		
4	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria	04-jun	Aulas A5-A7	15-18H																		
4	Tecnología Ambiental	07-jun	Aulas A5-A7	12-15H																		
4	Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas	11-jun	Aulas A5-A7	15-18H																		
4	Técnicas de Producción Animal	14-jun	Aulas A5-A7	12-15H																		
4	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias	16-jun	Aulas A5-A7	09-12H																		

ENTREGA 25 DE JUNIO

HASTA
ENTREGA
DE
ACTAS
DE JUNIO

Recuperación de examen ante cualquier imprevisto general: 19, 21 de junio

SA: Salón de Actos

EVAU. Utiliza el aulario B

Calendario de exámenes. Junio-Julio. Curso 2020-2021

EXAMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIO. GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. DEL 28 DE JUNIO AL 21 DE JULIO					Junio																				
					Julio																				
Curso	Asignatura	2020/2021	Aula	Hora	L	M	X	J	V	S	L	M	X	J	V	S	L	M	X	J	V	S	L	M	X
					28	29	30	1	2	3	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15	16	17	19	20	21
1	Matemáticas	29-jun.	B3-B4	09-12H																					
1	Microbiología	2-jul.	B3-B4	09-12H																					
1	F. Química y Análisis Químico	5-jul.	B3-B4	09-12H																					
1	Física	7-jul.	Aulario A	09-12H																					
1	Biología	9-jul.	B3-B4	09-12H																					
1	Fisiología	13-jul.	B3-B4	09-12H																					
1	Fundamentos de Bromatología	16-jul.	B3-B4	09-12H																					
1	Bioquímica	19-jul.	B3-B4	09-12H																					
1	Producción de Materias Primas	21-jul.	B3-B4	09-12H																					
2	Fundamentos de Ingeniería Química	28-jun.	B3-B4	09-12H																					
2	Alimentación y Cultura	30-jun.	B3-B4	09-12H																					
2	C y A de Ali. Ori. Animal	2-jul.	Aulario A	12-15H																					
2	C y A de Ali. Ori. Vegetal	5-jul.	Aulario A	12-15H																					
2	Fundamentos de Toxicología	7-jul.	Aulario A	12-15H																					
2	Economía, Gestión y Mercadotecnia en la EA	9-jul.	Aulario A	12-15H																					
2	Química y Bioquímica de los Alimentos	12-jul.	B3-B4	09-12H																					
2	C y A de Aguas de Consumo y Bebidas	15-jul.	B3-B4	09-12H																					
2	Microbiología Industrial	19-jul.	Aulario A	12-15H																					
2	Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria	21-jul.	Aulario A	12-15H																					
3	Calidad Microbiología de los Alimentos	29-jun.	Aulario A	12-15H																					
3	Nutrición Humana y Dietética	1-jul.	Aulario A	09-12H																					
3	Procesos de Conservación y Transformación de los A	5-jul.	Aulario A	15-18H																					
3	Tecnología de Alimentos de Ori. Vegetal	9-jul.	Aulario A	15-18H																					
3	Higiene y Seguridad Alimentaria	13-jul.	Aulario A	12-15H																					
3	Envasado de Alimentos	16-jul.	Aulario A	12-15H																					
3	Ingeniería Alimentaria	20-jul.	Aulario A	12-15H																					
4	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	28-jun.	Aulario A	12-15H																					
4	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos	29-jun.	Aulas A5-A7	15-18H																					
4	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias	30-jun.	Aulas A5-A7	12-15H																					
4	Normalización y Legislación Sanitaria	1-jul.	Aulario A	12-15H																					
4	Restauración Colectiva	2-jul.	Aulas A5-A7	15-18H																					
4	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	6-jul.	Aulario A	12-15H																					
4	Tecnología Ambiental	7-jul.	Aulas A5-A7	15-18H																					
4	Proyectos	8-jul.	Aulario A	12-15H																					
4	Aguas Mineromedicinales	12-jul.	Aulas A5-A7	12-15H																					
4	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria	13-jul.	Aulas A5-A7	15-18H																					
4	Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas	14-jul.	Aulas A5-A7	12-15H																					
4	Técnicas de Producción Animal	16-jul.	Aulas A5-A7	15-18H																					

E
N
T
R
E
G
A

D
E

A
C
T
A
S

H
A
S
T
A
S

2
8

D
E

J
U
L
I
O

Recuperación de examen ante cualquier imprevisto general: 22, 23 de julio

EVAU. Utiliza el aulario B