



**ORDENACIÓN DOCENTE**  
**CALENDARIO DE EXÁMENES 2018-2019**  
**GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

**EXÁMENES PARCIALES PARA ASIGNATURAS ANUALES 2018-2019**

Higiene Alimentaria: Lunes 4 febrero 17:00 pm.  
Operaciones Básicas: Lunes 11 febrero 17:00 p.m.

**CONVOCATORIA CYTA ENERO: DEL 7 AL 26 DE ENERO DE 2019**

Código de descripción de las asignaturas

Primer curso	Segundo curso	Tercer curso	Cuarto curso
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1er cuatrimestre</li> <li>○ 2º cuatrimestre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Anuales</u></li> <li>○ 1er cuatrimestre</li> <li>○ 2º cuatrimestre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1er cuatrimestre</li> <li>○ 2º cuatrimestre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1er cuatrimestre</li> <li>○ <u>Optativas 1er cuatrimestre</u></li> <li>○ <u>Optativas 2º cuatrimestre</u></li> <li>○ Practicum y TFG</li> </ul>

**EXÁMENES FINALES PARA ASIGNATURAS ANUALES 2018-2019**  
**CONVOCATORIAS OFICIALES**

**ENERO 2019**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
7	8 Alimentac. y C. Estadística Prop. Físicas Industrias A. III	9 Biología Fisiología Post. Avances P.T. BQ. Alimentos I	10 Mat. Primas Tecno. Culinaria Br. Descriptiva	11 Nutrición Marketing Bioquímica I Tecnol. Al. II	12 Fundamentos Biotecnología Convocatoria Incidencias	13
14 Téc. Análisis Salud Pública	15 Industrias Al. I Biol. Molecular	16 Higiene Normalización Industrias A. IV	17 Microbiología Br. Aplicada Dietética Restauración C.	18 Toxicología Pimentón	19 Estr. y Función Operaciones B. Vida comercial	20
21 Química I Alimentos Func. Bioquímica II	22 A. de Riesgos Evaluación S. T.	23 Matemáticas Gest. Empresa Gestión Contam.	24 A. Químico Q. Alimentos Estrategias Inn.	25 Industrias II Dirección E. Hábitos Alim	26 Química II Tecnol. Al. I Convocatoria Incidencias	27
28	29 Practicum	30	31	1	2	3

**FEBRERO 2019**

28	29	30	31	1	2 FIN DE PLAZO ENTREGA ACTAS	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12 TFG	13 TFG	14 TFG	15 TFG	16	17



--	--	--	--	--	--	--

**CONVOCATORIA CYTA JUNIO: DEL 18 DE MAYO AL 11 DE JUNIO DE 2019**

Código de descripción de las asignaturas

<b>Primer curso</b> ○ 1er cuatrimestre ○ 2º cuatrimestre	<b>Segundo curso</b> ○ <u>Anuales</u> ○ 1er cuatrimestre ○ 2º cuatrimestre	<b>Tercer curso</b> ○ 1er cuatrimestre ○ 2º cuatrimestre	<b>Cuarto curso</b> ○ 1er cuatrimestre ○ <u>Optativas 1er cuatrimestre</u> ○ <u>Optativas 2º cuatrimestre</u> ○ <u>Practicum y TFG</u>
--	---	--	--

**MAYO 2019**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
12	14	15	16	17	18 <u>Industria A. II</u> <u>Estrategias Inn</u>	19
20 <u>Higiene</u> <u>Tecnol. Al. I</u> Industrias A.IV	21 <u>Química I</u> <u>Avances P.T.</u>	22 <u>Fundamentos</u> <u>Q. Alimentos</u> <u>Nutrición</u>	23 <u>Estadística</u> <u>BQ. Alimentos I</u> Industrias A. III	24 Prop. Físicas Marketing	25 <u>Convocatoria</u> <u>Incidencias</u> <u>Dirección E.</u>	26
27 <u>A.Químico</u> <u>Restauración C.</u>	28 <u>Matemáticas</u> <u>Téc.n.Análisis</u> <u>Fisiología Post.</u> <u>Pimentón</u>	29 Br. Descriptiva <u>Normalización</u> <u>Biotechnología</u>	30 <u>Tecnol. Al. II</u> <u>Evaluación S. T.</u>	31 <u>Estr. Y Función</u> <u>Alimentac. y Cult</u> <u>Vida comercial</u>	1 Bioquímica I	2

**JUNIO 2019**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
3 <u>Microbiología</u> <u>Br. Aplicada</u> <u>Gest. Empresa</u> Salud Pública	4 <u>Química II</u> Tecno. Culinaria <u>Industrias I</u>	5 <u>Biol. Molecular</u>	6 <u>Operaciones B.</u> <u>Dietética</u> <u>Alimentos Func.</u>	7 <u>Biología</u> <u>Toxicología</u> Gestión Contam.	8 <u>Convocatoria</u> <u>Incidencias</u>	9
10	11 <u>Bioquímica II</u> <u>Mat. Primas</u> <u>A.de Riesgos</u> <u>Hábitos Alim.</u>	12	13	14	15	16
17 <i>Practicum</i>	18 FIN DE PLAZO ENTREGA ACTAS	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

**JULIO 2019**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
1 <i>TFG</i>	2 <i>TFG</i>	3 <i>TFG</i>	4 <i>TFG</i>	5 <i>TFG</i>	6	7
8	9	10	11	12	13	14



**CONVOCATORIA CYTA JULIO: DEL 28 DE JUNIO AL 13 DE JULIO DE 2019**

Código de descripción de las asignaturas

<b>Primer curso</b> ○ 1er cuatrimestre ○ 2º cuatrimestre	<b>Segundo curso</b> ○ <u>Anuales</u> ○ 1er cuatrimestre ○ 2º cuatrimestre	<b>Tercer curso</b> ○ 1er cuatrimestre ○ 2º cuatrimestre	<b>Cuarto curso</b> ○ 1er cuatrimestre ○ <u>Optativas 1er cuatrimestre</u> ○ <b>Optativas 2º cuatrimestre</b> ○ <i>Practicum y TFG</i>
--	---	--	--

**JUNIO 2019**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
24	25	26	27	28 Química I Bioquímica II Toxicología Industrias A.IV	29 Q. Alimentos Fisiología Post. Avances P.T.	30

**JULIO 2019**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
1 Fundamentos Tecnol. Al. I Pimentón Dirección E.	2 Estadística Tecnol. Al. II BQ. Alimentos I Industrias A. III	3 A.Químico Prop. Físicas Nutrición Estrategias In.	4 Matemáticas Téc.Análisis Marketing	5 Estr. Y Función Industrias I Convocatoria Incidencias	6 Microbiología Br. Aplicada Alimentac. y Cult Evaluación S. Tox.	7
8 Bioquímica I Tecno. Culinaria Dietética Vida comercial	9 Química II Normalización Biol. Molecular Salud Pública	10 Higiene A. de Riesgos Biotecnología Alimentos Func.	11 Biología Operaciones B. Gest. Empresa Gestión Contam	12 Br. Descriptiva Restaurac. C. Mat. Primas	13 Convocatoria Incidencias Industria A. II Hábitos Alim.	14
15	16	17	18	19 Practicum	20 FIN DE PLAZO ENTREGA ACTAS	21
22	23	24	25	26	27	28

**SEPTIEMBRE 2019**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
2	3 TFG	4 TFG	5 TFG	6 TFG	7	8