

ORDENACIÓN DOCENTE
CALENDARIO DE EXÁMENES 2019-2020
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

EXÁMENES PARCIALES PARA ASIGNATURAS ANUALES 2019-2020

Higiene Alimentaria: Lunes 3 febrero 17:00 pm.
Operaciones Básicas: Lunes 10 febrero 17:00 p.m

CONVOCATORIA CYTA ENERO: DEL 7 AL 25 DE ENERO DE 2020

Código de descripción de las asignaturas

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

EXÁMENES FINALES PARA ASIGNATURAS ANUALES 2019-2020
CONVOCATORIAS OFICIALES

ENERO 2020

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

FEBRERO 2020

27	28	29	30	31	1 FIN DE PLAZO ENTREGA ACTAS	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11 TFG	12 TFG	13 TFG	14 TFG	15	16



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

CONVOCATORIA CYTA JUNIO: DEL 16 DE MAYO AL 08 DE JUNIO DE 2020

Código de descripción de las asignaturas

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

MAYO 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
11	12	13	14	15	16	17
18 Química I <u>Dirección E.</u> Q. Alimentos Fisiología Post.	19 <u>Higiene</u> Tecnol. Al. I Industrias A.IV	20 Fundamentos Nutrición	21 Marketing Bioquímica I Dietética	22 Estadística BQ. Alimentos I Industrias A. III	23 Convocatoria Incidenias <u>Avances P.T.</u>	24
25 Matemáticas Téc. Análisis Industria A. II <u>Estrategias Inn</u>	26 Br. Descriptiva <u>Normalización</u> <u>Biotecnología</u>	27 A. Químico <u>Restauración C.</u>	28 <u>Evaluación S. T.</u> Br. Aplicada	29 Estr. Y Función Alimentac. y Cult <u>Vida comercial</u>	30 Prop. Físicas Pimentón Tecnol. Al. II	31

JUNIO 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
1 Microbiología Molecular <u>Bioquímica II</u>	2 Gest. Empresa Salud Pública	3 Mat. Primas <u>A.de Riesgos</u> <u>Hábitos Alim.</u>	4 <u>Operaciones B.</u> <u>Alimentos Func.</u>	5 Biología <u>Toxicología</u> Gestión Contam.	6 Convocatoria Incidenias	7
8 Química II <u>Tecno. Culinaria</u> <u>Industrias I</u>	9 FESTIVO	10	11	12	13	14
15 Practicum	16 FIN DE PLAZO ENTREGA ACTAS	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

JULIO 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
29	30	1	2	3 TFG	4	5
6 TFG	7 TFG	8	9	10	11	12



CONVOCATORIA CYTA JULIO: DEL 29 DE JUNIO AL 14 DE JULIO DE 2020

Código de descripción de las asignaturas

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

JUNIO/JULIO 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
29 Microbiología Br. Aplicada Alimentac. y Cult Hábitos Alim.	30 Fisiología Post. Avances P.T. Br. Descriptiva Matemáticas	1 A. Químico Prop. Físicas Nutrición Estrategias In.	2 Restaurac. C. Mat. Primas A. de Riesgos Q. Alimentos	3 Química I Bioquímica II Toxicología Industrias A.IV	4 Convocatoria Incidencias Evaluación S. Tox.	5

JULIO 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
6 Tecnol. Al. I Pimentón Dirección E. BQ. Alimentos I Biología	7 Estadística Tecnol. Al. II Industrias A. III	8 Estr. Y Función Biotecnología Industria A. II Operaciones B.	9 Téc. Análisis Marketing Gest. Empresa	10 Industrias I Alimentos Func. Fundamentos	11 Convocatoria Incidencias Higiene Gestión Contam	12
13 Bioquímica I Tecno. Culinaria Dietética Vida comercial	14 Química II Normalización Biol. Molecular Salud Pública	15	16	17 Practicum	18 FIN DE PLAZO ENTREGA ACTAS	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

SEPTIEMBRE 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DO
7	8 TFG	9 TFG	10 TFG	11 TFG	12	13