



CALENDARIO DE EXÁMENES DE ABRIL 2026 (6 al 30 de abril) *

*Las reservas de aulas se realizarán una vez recibidas las peticiones de las asignaturas correspondientes.

**Las franjas horarias de los diferentes exámenes se publicarán una vez recibidas las solicitudes y vista la disponibilidad de aulas, en su caso.

CURSO 2025-2026

- TÍTULO DE GRADUADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS -

1.º CURSO

ASIGNATURAS	DÍAS	HORAS**
Matemáticas	13-4-26	
Alimentación y cultura	14-4-26	
Bioquímica	17-4-26	
Química orgánica	20-4-26	
Economía y gestión de la empresa alimentaria	21-4-26	
Fisiología	22-4-26	
Estadística	23-4-26	
Física	24-4-26	
Química inorgánica	27-4-26	
Biología teórico	29-4-26	
Biología práctico	29-4-26	

2.º CURSO

ASIGNATURAS	DÍAS	HORAS
Química y Bioquímica de los Alimentos	14-4-26	
Salud pública	15-4-26	
Bromatología descriptiva	17-4-26	
Microbiología de los alimentos	20-4-26	
Microbiología	21-4-26	
Fundamentos de producción animal	22-4-26	
Fundamentos de producción vegetal	23-4-26	
Legislación alimentaria	24-4-26	
Fundamentos de ingeniería química	27-4-26	
Análisis químico de los alimentos	29-4-26	



3.º CURSO

ASIGNATURAS	DÍAS	HORAS
Fundamentos de nutrición	13-4-26	
Fundamentos y aplicación del control de calidad	14-4-26	
Fundamentos de higiene alimentaria	16-4-26	
Industrias alimentarias de origen animal	20-4-26	
Toxicología alimentaria	21-4-26	
Gestión medioambiental en la industria alimentaria	22-4-26	
Análisis bromatológico	23-4-26	
Fermentaciones industriales	24-4-26	
Operaciones básicas	27-4-26	
Fundamentos de tecnología de los alimentos	29-4-26	

4.º CURSO

ASIGNATURAS	DÍAS	HORAS
Patrimonio gastronómico	09-4-26	
Control alimentario en el comercio exterior	09-4-26	
Coloides: fundamentos y aplicaciones en alimentos	09-4-26	
I+D+i en gastronomía	09-4-26	
Tecnología gastronómica I	09-4-26	
Tecnología culinaria	09-4-26	
Tecnología gastronómica II	09-4-26	
Análisis sensorial de alimentos	09-4-26	
Análisis cromatográfico de alimentos	09-4-26	
Aditivos alimentarios	09-4-26	
Marketing alimentario	09-4-26	
Biotecnología alimentaria	09-4-26	
Mejora de la calidad de los alimentos de origen	09-4-26	



animal mediante metodologías genéticas		
Reactores biológicos	09-4-26	
Tecnología de las bebidas	09-4-26	
Espectrometría de masas y RMN en análisis de alimentos	09-4-26	
Aprovechamiento de subproductos de industrias alimentarias	09-4-26	
Nutrición aplicada	14-4-26	
Parasitología alimentaria	17-4-26	
Gestión de la seguridad alimentaria	21-4-26	
Diseño de plantas de procesos alimentarios	24-4-26	
Tecnología del procesado de alimentos de origen vegetal	28-4-26	

Córdoba, 27 de junio de 2025

V.º B.º EL DECANO,

LA SECRETARIA,

Fdo.: D. Manuel Hidalgo Prieto

Fdo.: D^a. Evangelina Rodero Serrano