



CALENDARIO DE EXÁMENES DE SEPTIEMBRE 2026¹ (1 al 5 de septiembre)

*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

ASIGNATURA	DIA	HORA	AULA
Biología teórico	01-9-26		
Biología práctico	01-9-26		
Matemáticas	01-9-26		
Alimentación y cultura	02-9-26		
Bioquímica	02-9-26		
Química orgánica	02-9-26		
Economía y gestión de la empresa alimentaria	03-9-26		
Fisiología	03-9-26		
Estadística	03-9-26		
Física	04-9-26		
Química inorgánica	04-9-26		

2.º CURSO

ASIGNATURA	DIA	HORA	AULA
Análisis químico de los alimentos	01-9-26		
Química y Bioquímica de los Alimentos	01-9-26		
Salud pública	01-9-26		
Bromatología descriptiva	02-9-26		
Microbiología de los alimentos	02-9-26		
Microbiología	02-9-26		
Fundamentos de producción animal	03-9-26		
Fundamentos de producción vegetal	03-9-26		
Legislación alimentaria	04-9-26		
Fundamentos de ingeniería química	04-9-26		



3.º CURSO

ASIGNATURA	DIA	HORA	AULA
Análisis bromatológico	01-9-26		
Fundamentos de nutrición	01-9-26		
Fundamentos y aplicación del control de calidad	01-9-26		
Fundamentos de higiene alimentaria	02-9-26		
Industrias alimentarias de origen animal	02-9-26		
Toxicología alimentaria	02-9-26		
Gestión medioambiental en la industria alimentaria	03-9-26		
Fermentaciones industriales	03-9-26		
Operaciones básicas	04-9-26		
Fundamentos de tecnología de los alimentos	04-9-26		

4.º CURSO

ASIGNATURA	DIA	HORA	AULA
Patrimonio gastronómico	01-9-26		
Control alimentario en el comercio exterior	01-9-26		
Coloides: fundamentos y aplicaciones en alimentos	01-9-26		
I+D+i en gastronomía	01-9-26		
Tecnología gastronómica I	01-9-26		
Tecnología culinaria	01-9-26		
Tecnología gastronómica II	01-9-26		
Análisis sensorial de alimentos	01-9-26		
Análisis cromatográfico de alimentos	01-9-26		
Aditivos alimentarios	01-9-26		
Marketing alimentario	01-9-26		
Bioteología alimentaria	01-9-26		
Mejora de la calidad de los alimentos de origen animal mediante metodologías genéticas	01-9-26		
Reactores biológicos	01-9-26		
Tecnología de las bebidas	01-9-26		
Espectrometría de masas y RMN en análisis de alimentos	01-9-26		
Aprovechamiento de subproductos de	01-9-26		



UNIVERSIDAD
DE
CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA

industrias alimentarias			
Tecnología del procesado de alimentos de origen vegetal	01-9-26		
Nutrición aplicada	02-9-26		
Parasitología alimentaria	03-9-26		
Gestión de la seguridad alimentaria	03-9-26		
Diseño de plantas de procesos alimentarios	04-9-26		

Córdoba, 27 de junio de 2025

V.º B.º EL DECANO,

LA SECRETARIA,

Fdo.: D. Manuel Hidalgo Prieto

Fdo.: D^a. Evangelina Roderó Serrano