



## CALENDARIO DE EXÁMENES DE JUNIO 2026<sup>1</sup> (8 al 20 de junio)

CURSO 2025-2026

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

#### 1.º CURSO

| ASIGNATURAS                                  | DÍAS    | HORAS       | AULAS               |
|--|---------|-------------|---------------------|
| Fisiología                                   | 8-6-26  | 11:30-14:30 | Aulario Magna       |
| Estadística                                  | 10-6-26 | 11:30-14:30 | Ramón y Cajal P1-P2 |
| Bioquímica                                   | 12-6-26 | 16:30-19:30 | Aulario B1a-B1b     |
| Física                                       | 16-6-26 | 11:30-14:30 | SUM1-SUM2           |
| Economía y gestión de la empresa alimentaria | 19-6-26 | 8:30-11:30  | SUM1-SUM2           |

#### 2.º CURSO

| ASIGNATURAS                       | DÍAS    | HORAS       | AULAS           |
|-----------------------------------|---------|-------------|-----------------|
| Fundamentos de producción animal  | 8-6-26  | 16:30-19:30 | Pte. asignación |
| Microbiología de los alimentos    | 10-6-26 | 16:30-19:30 | Aulario Magna   |
| Fundamentos de ingeniería química | 12-6-26 | 8:30-13:30  | SAB1-SAB2       |
| Fundamentos de producción vegetal | 17-6-26 | 16:30-19:30 | SAB1-SAB2       |
| Bromatología descriptiva          | 19-6-26 | 11:30-14:30 | SAB1-SAB2       |

#### 3.º CURSO

| ASIGNATURAS                              | DÍAS    | HORAS       | AULAS     |
|--|---------|-------------|-----------|
| Industrias alimentarias de origen animal | 9-6-26  | 16:30-19:30 | SAB1-SAB2 |
| Fermentaciones industriales              | 11-6-26 | 16:30-19:30 | SAB1-SAB2 |
| Fundamentos de nutrición                 | 15-6-26 | 8:30-11:30  | SAB1-SAB2 |
| Fundamentos de higiene alimentaria       | 17-6-26 | 8:30-11:30  | SAB1-SAB2 |
| Toxicología alimentaria                  | 19-6-26 | 16:30-19:30 | SAB1-SAB2 |

<sup>1</sup> Aulas sujetas a disponibilidad



**4º CURSO<sup>2</sup>**

| <b>ASIGNATURAS</b>   | <b>DÍAS</b> | <b>HORAS</b> | <b>AULAS</b> |
|--|-------------|--------------|--------------|
| Reactores biológicos   | 08-06-26    | 8:30-11:30h  | HCVB1        |
| I+D+i en gastronomía   | 08-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |
| Análisis cromatográfico de alimentos   | 10-06-26    | 8:30-11:30h  | HCVB1        |
| Aditivos alimentarios  | 10-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |
| Mejora de la calidad de los alimentos de origen animal mediante metodologías genéticas | 11-06-26    | 8:30-11:30h  | HCVB1        |
| Tecnología culinaria   | 11-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |
| Tecnología gastronómica I  | 12-06-26    | 8:30-11:30h  | HCVB1        |
| Use of NIRS for feed and food characterization and safety                              | 12-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |
| Marketing alimentario  | 15-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |
| Tecnología gastronómica II   | 15-06-26    | 8:30-11:30h  | HCVB1        |
| Bioteología alimentaria  | 17-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |
| Tecnología de las bebidas  | 17-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |
| Espectrometría de masas y RMN en alimentos   | 18-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |
| Análisis sensorial   | 19-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |
| Aprovechamiento de subproductos de industrias agroalimentarias                         | 19-06-26    | 11:30-14:30h | HCVB1        |

Córdoba, 27 de junio de 2025

V.º B.º EL DECANO,

LA SECRETARIA,

Fdo.: D. Manuel Hidalgo Prieto

Fdo.: Dña. Evangelina Rodero Serrano

<sup>2</sup> La realización de las pruebas de evaluación de las asignaturas de 4º curso estará sujeta a la compatibilización con el periodo de prácticas curriculares del alumnado (18-05 / 30-06-2026).