



CALENDARIO DE EXÁMENES DE JUNIO 2025¹ (9 al 21 de junio)

CURSO 2024-2025

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

1.º CURSO

| ASIGNATURAS | DÍAS | HORAS | AULAS |
|--|----------|--------------|---------------------|
| Estadística | 09-06-25 | 8.30-11.30h | Ramón y Cajal P1-P2 |
| Bioquímica | 11-06-25 | 11.30-14.30h | Aulario B2ayb |
| Física | 13-06-25 | 11.30-14.30h | Aulario B9-B10 |
| Economía y gestión de la empresa alimentaria | 17-06-25 | 11.30-14.30h | Aulario B3 |
| Fisiología | 20-06-25 | 8.30-11.30h | Aulario B3 |

2.º CURSO

| ASIGNATURAS | DÍAS | HORAS | AULAS |
|-----------------------------------|----------|--------------|---------------|
| Microbiología de los alimentos | 10-06-25 | 11.30-14.30h | Aulario B3 |
| Fundamentos de ingeniería química | 12-06-25 | 8.30-13.30h | Aulario B3 |
| Fundamentos de producción vegetal | 16-06-25 | 16-19h | Aulario B2ayb |
| Bromatología descriptiva | 18-06-25 | 8.30-11.30h | Aulario B3 |
| Fundamentos de producción animal | 20-06-25 | 11.30-14.30h | SAB1-B2 |

3.º CURSO

| ASIGNATURAS | DÍAS | HORAS | AULAS |
|--|----------|--------------|----------------|
| Fermentaciones industriales | 09-06-25 | 16.30-19.30h | Aulario B9-B10 |
| Fundamentos de nutrición | 11-06-25 | 8.30-11.30h | Aulario B2ayb |
| Fundamentos de higiene alimentaria | 13-06-25 | 8.30-11.30h | Aulario B9-B10 |
| Toxicología alimentaria | 17-06-25 | 8.30-11.30h | Aulario B9-B10 |
| Industrias alimentarias de origen animal | 20-06-25 | 11.30-14.30h | Aulario B3 |

¹ Aulas sujetas a disponibilidad



4º CURSO²

| ASIGNATURAS | DÍAS | HORAS | AULAS |
|--|----------|--------------|-------|
| Reactores biológicos | 09-06-25 | 8.30-11.30h | HCVB1 |
| I+D+i en gastronomía | 09-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |
| Análisis cromatográfico de alimentos | 10-06-25 | 8.30-11.30h | HCVB1 |
| Aditivos alimentarios | 10-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |
| Mejora de la calidad de los alimentos de origen animal mediante metodologías genéticas | 11-06-25 | 8.30-11.30h | HCVB1 |
| Tecnología culinaria | 11-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |
| Tecnología gastronómica I | 12-06-25 | 8.30-11.30h | HCVB1 |
| Use of NIRS for feed and food characterization and safety | 12-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |
| Marketing alimentario | 13-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |
| Tecnología gastronómica II | 16-06-25 | 8.30-11.30h | HCVB1 |
| Biotecnología alimentaria | 16-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |
| Tecnología de las bebidas | 17-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |
| Espectrometría de masas y RMN en alimentos | 18-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |
| Análisis sensorial | 19-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |
| Aprovechamiento de subproductos de industrias agroalimentarias | 20-06-25 | 11.30-14.30h | HCVB1 |

Córdoba, 27 de junio de 2025

V.º B.º EL DECANO,

LA SECRETARIA,

Fdo.: Manuel Hidalgo Prieto

Fdo.: Evangelina Rodero Serrano

² 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 (12-05 / 27-06-2025).