

CONVOCATORIA	EXT. DICIEMBRE	GCTA CURSO 2023/24			
		1º	2º	3º	4º
		15:30-18:30 H	15:30-18:30 H	15:30-18:30 H	15:30-18:30 H
FECHA	DÍA				
06/11/2023	Lunes	Empresa		Tecnología de carnes y pescados	Desarrollo e innovación de alimentos
07/11/2023	Martes		Nutrición humana		
08/11/2023	Miércoles	Informática*		Análisis sensorial	Enología y Bebidas alcohólicas
09/11/2023	Jueves		Fisiología humana		
10/11/2023	Viernes	Biología		Materias primas animales	Restauración colectiva
11/11/2023	Sábado				
12/11/2023	Domingo				
13/11/2023	Lunes	Física II		Conservación de alimentos	Conservas vegetales y zumos
14/11/2023	Martes		Fundamentos de procesos **		Desarrollo regional y gastronomía
15/11/2023	Miércoles			Higiene en el procesado de alimentos	Tecnología de cereales, aceites y grasas
16/11/2023	Jueves	Química I	Alimentación y cultura		
17/11/2023	Viernes		Propiedades físico-químicas de alimentos**		Tecnología culinaria
18/11/2023	Sábado				
19/11/2023	Domingo				
20/11/2023	Lunes	Bioquímica*		Tecnología de frutas y hortalizas	Tecnología de lácteos y ovoproductos
21/11/2023	Martes		Normalización y legislación alimentaria*		
22/11/2023	Miércoles			Alimentos funcionales	Marketing alimentario
23/11/2023	Jueves	Matemáticas			
24/11/2023	Viernes		Toxicología alimentaria	Biotecnología alimentaria	Aditivos y envases
25/11/2023	Sábado				
26/11/2023	Domingo				
27/11/2023	Lunes		Valor nutricional*/**	Dietética	Análisis químico de alimentos
28/11/2023	Martes	Química II			
29/11/2023	Miércoles		Bioquímica de Alimentos*	Trazabilidad y Control de Puntos Críticos	Gestión de la Calidad y Medio Ambiente
30/11/2023	Jueves	Física I			
01/12/2023	Viernes		Microbiología alimentaria	Operaciones básicas	Bases del diseño de la industria alimentaria
02/12/2023	Sábado				
03/12/2023	Domingo				
04/12/2023	Lunes	Estadística		Economía y política alimentaria	i+D+i en gastronomía
05/12/2023	Martes		Materias primas vegetales		
		* Se realizará en aula/s de informática			
		** El profesorado determinará la duración de cada examen			
		*** Necesita reserva de aulas de teoría y de informática, para las dos partes del examen			
		ULTIMO DÍA DE ENTREGA DE ACTAS CONVOCATORIA DICIEMBRE el 19 de diciembre de 2023			
		Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas			

CONVOCATORIA	ENERO	GCTA CURSO 2023/24						
		1º	2º		3º		4º	
HORARIO RESERVADO AULA*		9:00-12:00	9:00-12:00	12:00-15:00	9:00-12:00	12:00--15:00	9:00-12:00	12:00--15:00
FECHA	DÍA							
15/01/2024	Lunes	Informática*				Economía y política alimentaria		
16/01/2024	Martes		Bioquímica de Alimentos*					Enología y Bebidas alcohólica
17/01/2024	Miércoles				Alimentos funcionales			
18/01/2024	Jueves	Matemáticas						Desarrollo e innovación de alimentos
19/01/2024	Viernes		Valor nutricional*/**					
20/01/2024	Sábado							
21/01/2024	Domingo							
22/01/2024	Lunes	Química I				Biotecnología alimentaria		Marketing alimentario
23/01/2024	Martes		Propiedades físico-químicas de alimentos**					
24/01/2024	Miércoles					Dietética	Análisis químico de alimentos	
25/01/2024	Jueves	Biología		Microbiología alimentaria				
26/01/2024	Viernes							
27/01/2024	Sábado							
28/01/2024	Domingo							
29/01/2024	Lunes					Operaciones básicas	Bases del diseño de la industria alimentaria	
30/01/2024	Martes	Física I						
31/01/2024	Miércoles		Fundamentos de procesos **			Trazabilidad y Control de Puntos Críticos		Gestión de la calidad y medio ambiente

* Se realizará en aula de informática

** El profesorado determinará la duración de cada examen

ENTREGA DE ACTAS HASTA el 19 de febrero de 2024

Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas

CONVOCATORIA		JUNIO		GCTA CURSO 2023/24							
HORARIO RESERVADO AULA*		1º		2º		3º		4º GCTA (Procesos Alim.)		4º GCTA (C. Gastronom.)	
FECHA		9:00-12:00		9:00-12:00		12:00-15:00		9:00-12:00		12:00-15:00	
DÍA								9:00-12:00		12:00-15:00	
29/05/2024	Miércoles		Toxicología alimentaria						Tecnología de frutas y hortalizas		I+D+i en Gastronomía
30/05/2024	Jueves	Bioquímica*									Aditivos y envases
31/05/2024	Viernes		Nutrición humana						Análisis sensorial		
01/06/2024	Sábado										
02/06/2024	Domingo										
03/06/2024	Lunes								Tecnología de carnes y pescados		Tecnología de lácteos y ovoproductos
04/06/2024	Martes	Física II		Alimentación y cultura							
05/06/2024	Miércoles										Tecnología culinaria
06/06/2024	Jueves		Fisiología humana							Conservas vegetales y zumos	
07/06/2024	Viernes	Química II							Conservación de Alimentos		
08/06/2024	Sábado										
09/06/2024	Domingo										
10/06/2024	Lunes		Materias primas vegetales								Desarrollo Regional y Gastronomía
11/06/2024	Martes	Estadística							Materias primas animales		
12/06/2024	Miércoles									Tecnología de cereales, aceites y grasas	
13/06/2024	Jueves		Normalización y legislación alimentaria***(aula teoría)	Normalización y legislación alimentaria*** (aula informática)							
14/06/2024	Viernes	Empresa							Higiene en el procesado de alimentos		Restauración Colectiva
15/06/2024	Sábado										

* Se realizará en aula de informática

** El profesorado determinará la duración de cada examen

*** Necesita reserva de aulas de teoría y de informática, para las dos partes del examen

ENTREGA ACTAS HASTA EL 30 JUNIO 2024

Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas

CONVOCATORIA		EXT. SEPTIEMBRE		GCTA CURSO 2023/24					
		1º		2º		3º		4º GCTA (Men. Procesos Alim. Y C. Gastronóm.)	
		9:00-12:00	12:00-15:00	9:00-12:00	12:00-15:00	9:00-12:00	12:00-15:00	9:00-12:00	12:00-15:00
FECHA	DÍA								
02/09/2024	Lunes	Química I		Propiedades físico-químicas de alimentos**			Economía y política alimentaria	Bases del diseño de la industria alimentaria	Gestión de la Calidad y Medio Ambiente
03/09/2024	Martes	Matemáticas		Alimentación y cultura	Microbiología alimentaria		Trazabilidad y Control de Puntos Críticos	Enología y Bebidas alcohólicas	Desarrollo Regional y Gastronomía
04/09/2024	Miércoles	Química II		Toxicología alimentaria	Fisiología humana		Análisis sensorial	Conservas vegetales y zumos	
05/09/2024	Jueves	Bioquímica*			Materias primas vegetales		Operaciones básicas		Restauración Colectiva
06/09/2024	Viernes	Física I		Normalización y legislación alimentaria***(aula de teoría)	Normalización y legislación alimentaria***(aula informática)		Higiene en el procesado de alimentos	Tecnología de cereales, aceites y grasas	Tecnología culinaria
07/09/2024	Sábado								
08/09/2024	Domingo								
09/09/2024	Lunes								
10/09/2024	Martes	Biología	Empresa	Bioquímica de Alimentos*	Nutrición humana	Alimentos funcionales	Conservación de alimentos	Aditivos y envases	I+D+i en Gastronomía
11/09/2024	Miércoles	Estadística		Fundamentos de procesos **		Materias primas animales	Tecnología de carnes y pescados	Marketing alimentario	Tecnología de lácteos y ovoproductos
12/09/2024	Jueves	Informática *		Valor nutricional */**		Biotecnología alimentaria		Análisis químico de alimentos	
13/09/2024	Viernes	Física II				Dietética	Tecnología de frutas y hortalizas	Desarrollo e innovación de alimentos	
14/09/2024	Sábado								

* Se realizará en aula de informática

** El profesorado determinará la duración de cada examen

*** Necesita reserva de aulas de teoría y de informática, para las dos partes del examen

ENTREGA ACTAS SEPTIEMBRE HASTA EL 18 DE SEPTIEMBRE 2024

Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas