

CONVOCATORIA	EXT. OCTUBRE	GCTA CURSO 2024/25			
		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				
14/10/2024	Lunes	Estadística		Economía y política alimentaria	i+D+i en gastronomía
15/10/2024	Martes		Materias primas vegetales		Desarrollo e innovación de alimentos
16/10/2024	Miércoles	Empresa		Tecnología de carnes y pescados	Enología y Bebidas alcohólicas
17/10/2024	Jueves		Nutrición humana		
18/10/2024	Viernes	Informática*		Análisis sensorial	Restauración colectiva
19/10/2024	Sábado				
20/10/2024	Domingo				
21/10/2024	Lunes	Biología		Materias primas animales	Conservas vegetales y zumos
22/10/2024	Martes		Fisiología humana		Desarrollo regional y gastronomía
23/10/2024	Miércoles	Física II		Conservación de alimentos	Tecnología de cereales, aceites y grasas
24/10/2024	Jueves		Fundamentos de procesos **		
25/10/2024	Viernes	Química I	Alimentación y cultura	Higiene en el procesado de alimentos	Tecnología culinaria
26/10/2024	Sábado				
27/10/2024	Domingo				
28/10/2024	Lunes		Propiedades físico-químicas de alimentos**	Tecnología de frutas y hortalizas	Tecnología de lácteos y ovoproductos
29/10/2024	Martes	Bioquímica*		Alimentos funcionales	
30/10/2024	Miércoles		Normalización y legislación alimentaria*		Marketing alimentario
31/10/2024	Jueves	Matemáticas		Biotecnología alimentaria	Aditivos y envases
01/11/2024	Viernes				
02/11/2024	Sábado				
03/11/2024	Domingo				
04/11/2024	Lunes	Química II	Valor nutricional*/**		Análisis químico de alimentos
05/11/2024	Martes		Toxicología alimentaria	Dietética	
06/11/2024	Miércoles		Bioquímica de Alimentos*	Trazabilidad y Control de Puntos Críticos	Gestión de la Calidad y Medio Ambiente
07/11/2024	Jueves		Microbiología alimentaria		
08/11/2024	Viernes	Física I		Operaciones básicas	Bases del diseño de la industria alimentaria
09/11/2024	Sábado				
10/11/2024	Domingo				
		* 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 18 de Noviembre de 2024			
		Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas			

CONVOCATORIA	ENERO	GCTA CURSO 2024/25						
		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							
06/01/2025	Lunes							
07/01/2025	Martes							
08/01/2025	Miércoles	Física I			Trazabilidad y Control de Puntos Críticos			Gestión de la calidad y medio ambiente
09/01/2025	Jueves		Fundamentos de procesos **					
10/01/2025	Viernes				Economía y política alimentaria			Enología y Bebidas alcohólica
11/01/2025	Sábado							
12/01/2025	Domingo							
13/01/2025	Lunes	Informática*				Alimentos funcionales		Desarrollo e innovación de alimentos
14/01/2025	Martes		Bioquímica de Alimentos*					
15/01/2025	Miércoles							
16/01/2025	Jueves	Matemáticas					Marketing alimentario	
17/01/2025	Viernes		Valor nutricional**			Biotecnología alimentaria		
18/01/2025	Sábado							
19/01/2025	Domingo							
20/01/2025	Lunes	Química I				Dietética		Análisis químico de alimentos
21/01/2025	Martes		Propiedades físico-químicas de alimentos**					
22/01/2025	Miércoles							
23/01/2025	Jueves							Bases del diseño de la industria alimentaria
24/01/2025	Viernes	Biología		Microbiología de alimentos	Operaciones básicas			
	Sábado							

* Se realizará en aula de informática

** El profesorado determinará la duración de cada examen

ENTREGA DE ACTAS HASTA el 7 de febrero de 2025

Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas

CONVOCATORIA		Ext 1 Semestre		GCTA CURSO 2024/25				
		1º	2º		3º		4º	
HORARIO RESERVADO AULA*		16:00-19:00	16:00-18:00	18:00-20:00	16:00-18:00	18:00-20:00	16:00-18:00	18:00-20:00
FECHA	DÍA							
10/02/2025	Lunes	Física I		Fundamentos de procesos **		Trazabilidad y Control de Puntos Críticos	Gestión de la calidad y medio ambiente	
11/02/2025	Martes	Informática*		Bioquímica de Alimentos*		Economía y política alimentaria	Enología y Bebidas alcohólica	
12/02/2025	Miércoles	Matemáticas				Alimentos funcionales	Desarrollo e innovación de alimentos	
13/02/2025	Jueves		Propiedades físico-químicas de alimentos**			Biotecnología alimentaria	Marketing alimentario	
14/02/2025	Viernes	Química I	Valor nutricional*/**			Dietética	Bases del diseño de la ind. alimentaria	
15/02/2025	Sábado							
16/02/2025	Domingo							
17/02/2025	Lunes	Biología		Microbiología de alimentos		Operaciones básicas	Análisis químico de alimentos	
18/02/2025	Martes							
19/02/2025	Miércoles							
20/02/2025	Jueves							
21/02/2025	Viernes							
22/02/2025								
23/02/2025								

* Se realizará en aula de informática

** El profesorado determinará la duración de cada examen

ENTREGA DE ACTAS HASTA el 3 de Marzo de 2025

Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas

CONVOCATORIA		2º SEMESTRE			GCTA CURSO 2024/25			
HORARIO RESERVADO AULA*		1º	2º		3º		4º GCTA (Procesos Alim.)	4º GCTA (C. Gastronom.)
		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							
21/05/2025	Miércoles	Empresa	Normalización y legislación alimentaria***(aula teoría)	Normalización y legislación alimentaria*** (aula informática)		Higiene en el procesado de alimentos		
22/05/2025	Jueves						Restauración Colectiva	Aditivos y envases
23/05/2025	Viernes		Toxicología alimentaria			Tecnología de frutas y hortalizas		
24/05/2025	Sábado							
25/05/2025	Domingo							
26/05/2025	Lunes	Bioquímica*				Análisis sensorial		
27/05/2025	Martes		Nutrición humana				I+D+i en Gastronomía	Tecnología de lácteos y ovoproductos
28/05/2025	Miércoles				Tecnología de carnes y pescados			
29/05/2025	Jueves		Alimentación y cultura					
30/05/2025	Viernes	Física II					Conservas vegetales y zumos	Tecnología culinaria
31/05/2025	Sábado							
01/06/2025	Domingo							
02/06/2025	Lunes	Química II		Fisiología humana	Conservación de Alimentos			Desarrollo Regional y Gastronomía
03/06/2025	Martes							
04/06/2025	Miércoles							
05/06/2025	Jueves							Tecnología de cereales, aceites y grasas
06/06/2025	Viernes	Estadística		Materias primas vegetales	Materias primas animales			
07/06/2025	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 17 JUNIO 2025

Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas

CONVOCATO		EXT. 2 SEMESTRE				GCTA CURSO 2024/25				
FECHA	DÍA	1º		2º		3º		4º GCTA (Procesos Alim.)	4º GCTA (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	
26/06/2025	Jueves	Empresa		Normalización y legislación alimentaria***(aula de teoría)	Normalización y legislación alimentaria***(aula de informática)			Tecnología de lácteos y ovoproductos		
27/06/2025	Viernes							Tecnología de frutas y hortalizas	Desarrollo Regional y Gastronomía	
28/06/2025	Sábado									
29/06/2025	Domingo									
30/06/2025	Lunes	Bioquímica*			Toxicología alimentaria	Análisis sensorial			Restauración Colectiva	
01/07/2025	Martes							Conservas vegetales y zumos		
02/07/2025	Miércoles					Higiene en el procesado de alimentos				
03/07/2025	Jueves			Nutrición humana						
04/07/2025	Viernes	Física II				Tecnología de carnes y pescados		Tecnología culinaria		
05/07/2025	Sábado									
06/07/2025	Domingo									
07/07/2025	Lunes	Química II			Alimentación y cultura	Conservación de alimentos				
08/07/2025	Martes							Tecnología de cereales, aceites y grasas	I+D+i en Gastronomía	
09/07/2025	Miércoles			Fisiología humana						
10/07/2025	Jueves					Materias primas animales				
11/07/2025	Viernes	Estadística			Materias primas vegetales			Aditivos y envases		
12/07/2025										

* 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 JULIO 2025

Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas