

CONVOCATORIA ORDINARIA		JUNIO		GCTA CURSO 2025/26			
HORARIO RESERVADO AULA*	1º	2º	3º	4º GCTA (Procesos Alim.)	4º GCTA (C. Gastronóm.)		
FECHA DÍA	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
01/06/2026	Lunes	Estadística	Materias primas vegetales		Materias primas animales		
02/06/2026	Martes	SELECTIVIDAD					
03/06/2026	Miércoles	Empresa			Higiene en el procesado de alimentos		
04/06/2026	Jueves		Normalización y legislación alimentaria***(aula teoría)	Normalización y legislación alimentaria*** (aula informática)			
05/06/2026	Viernes	EXPRESION GRAFICA Bioquímica*			Tecnología de frutas y hortalizas		Tec de cereales, aceites y grasas / I+D+en Gastronomía
06/06/2026	Sábado						
07/06/2026	Domingo						
08/06/2026	Lunes	Bioquímica*		Toxicología alimentaria			
09/06/2026	Martes				Análisis sensorial	Aditivos y envases / Restauración Colectiva	
10/06/2026	Miércoles	Química II		Nutrición humana			
11/06/2026	Jueves				Tecnología de carnes y pescados		
12/06/2026	Viernes	GEOLOGIA	Alimentación y cultura				Tec de lácteos y ovoproductos / Tecnología culinaria
13/06/2026	Sábado						
14/06/2026	Domingo						
15/06/2026	Lunes		Fisiología humana				Conservas vegetales y zumos / Desarrollo Regional y Gastronomía
16/06/2026	Martes	Física II			Conservación de Alimentos		
17/06/2026	Miércoles						

26/06/2026 Viernes ENTREGA DE ACTAS 2º semestre maximo diez dias despues del examen correspondiente

* 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

Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA		JUNIO-JULIO		GCTA CURSO 2025/26			
HORARIO RESERVADO AULA*	1º	2º	3º	4º GCTA (Procesos Alim.)	4º GCTA (C. Gastronóm.)		
FECHA DÍA	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
29/06/2026	Lunes	Estadística	Materias primas vegetales	Materias primas animales			Aditivos y envases / Restauración Colectiva
30/06/2026	Martes		Normalización y legislación alimentaria***(aula teoría)	Normalización y legislación alimentaria*** (aula informática)			
01/07/2026	Miércoles	Empresa		Higiene en el procesado de alimentos			
02/07/2026	Jueves		Fisiología humana				Tec de cereales, aceites y grasas / I+D+en Gastronomía
03/07/2026	Viernes	Química II			Tecnología de frutas y hortalizas		
04/07/2026	Sábado						
05/07/2026	Domingo						
06/07/2026	Lunes	EXPRESION GRAFICA	Toxicología alimentaria		Análisis sensorial		
07/07/2026	Martes	Bioquímica*					Tec de lácteos y ovoproductos / Tecnología culinaria
08/07/2026	Miércoles	GEOLOGIA	Nutrición humana		Tecnología de carnes y pescados		
09/07/2026	Jueves					Conservas vegetales y zumos / Desarrollo Regional y Gastronomía	
10/07/2026	Viernes	Física II	Alimentación y cultura		Conservación de Alimentos		
11/07/2026	Sábado						
12/07/2026	Domingo						
13/07/2026	Lunes						

20/07/2026 Lunes ENTREGA DE ACTAS EXT 2º semestre maximo diez dias despues del examen correspondiente

* 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

Estas fechas podrían sufrir alguna variación por situaciones sobrevenidas