

Convocatoria de los exámenes de evaluación en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza

Curso 2025-26

Convocatoria diciembre 25/enero 26

PRIMER CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Física general y fundamentos del análisis físico	18	diciembre	C,D	09:30 - 13:00	3 h	9:45	
Fundamentos de química analítica	12	enero	A,B	12:45 - 15:15	2 h	13:00	
Matemáticas	15	diciembre	Inf Central Aula 1 C,D	Pr: 8:45-13:15 Pr: 12:45-15:15 Prob: 17-19:30	4 h 2 h 2h 30min	9:00 13:00 17:00	Problemas: Todos los estudiantes Prácticas: solo bloques suspensos
Prod. materias primas en la industria alimentaria	15	enero	C,D	09:15 - 11:15	1h 30min	9:30	
Química general	9	enero	A,B	11:45 - 14:45	2h 30min	12:00	
Bioquímica							
Fisiología general y de la nutrición							
Fundamentos de la economía alimentaria							
Microbiología							
Técnicas instrumentales de análisis químico							

SEGUNDO CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Bromatología	16	enero	A,B	08:30 - 11:00	2 h	8:45	
Dirección de empresas alimentarias	13	enero	C,D	12:30 - 15:00	2 h	12:45	
Fundamentos de ingeniería química	10	enero	C,D	09:00 - 12:30	3 h	9:15	1 h teoría, 2 h problemas
Microbiología de los alimentos	7	enero	A,B	12:15 - 14:45	2 h	12:30	
Química y bioquímica de los alimentos	16	diciembre	A,B	10:15 - 13:15	2h 30min	10:30	
Análisis físico y sensorial de los alimentos							
Análisis microbiológico de los alimentos							
Análisis químico de los alimentos							
Nutrición y dietética							
Operaciones básicas en la industria alimentaria							

Convocatoria de los exámenes de evaluación en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza

Curso 2025-26

Convocatoria diciembre 25/enero 26

TERCER CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Biotecnología alimentaria	12	enero	C,D	11:00 - 13:30	2 h	11:15	
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	15	diciembre	A,B	16:45 - 18:45	1h 30min	17:00	
Higiene alimentaria general	15	enero	A	08:45 - 12:15	3 h	9:00	
Salud pública y alimentación	9	enero	D	12:00 - 14:15	1h 45min	12:15	Asignatura completa si no se ha superado evaluación continua
Tecnología de los alimentos	7	enero	A,B	08:45 - 12:15	3 h	9:00	
Cocinado industrial y restauración colectiva							
Diseño industrial y gestión medioambiental							
Higiene alimentaria aplicada							
Legislación alimentaria							
Tecnología de los alimentos II							

CUARTO CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Enología	13	enero	A	12:30 - 15:00	2 h	12:45	
Tecnología de la leche y de ovoproductos	10	enero	A,B	10:45 - 14:15	3 h	11:00	
Tecnología de la carne y del pescado	8	enero	D	10:15 - 12:45	2 h	10:30	
Tecnología de productos vegetales	16	enero	C,D	08:30 - 12:00	3 h	8:45	
Gestión de la seguridad alimentaria	18	diciembre	A,B	09:30 - 13:00	3 h	9:45	
Intensificación en sector lácteo y de ovoproductos							
Intensificación en el sector cárnico y del pescado							
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas							
Intensificación en sector aceite, azúcar y prod derivados del cereal							
Innovación en la industria alimentaria							

Convocatoria de los exámenes de evaluación en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza

Curso 2025-26

Convocatoria mayo 26

PRIMER CURSO

	Horario de reserva				Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones
	Día	Mes	Aulas		Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	
Física general y fundamentos del análisis físico											
Fundamentos de química analítica											
Matemáticas											
Prod. materias primas en la industria alimentaria											
Química general											
Bioquímica	28	mayo	C,D	08:45 - 10:45					1h 30min	9:00	
Fisiología general y de la nutrición	19	mayo	D,1	08:15 - 11:45	1h 15' + 30'	8:30	1h 15min	10:00	1h 15'+1h 15' +30'	8:30	
Fundamentos de la economía alimentaria	25	mayo	A,B	08:30 - 10:30					1h 30min	8:45	
Microbiología	14	mayo	A,B	14:45 - 18:00	1 h	15:00	1 h	15:00	2h 40min	15:00	Incluye práctico
Técnicas instrumentales de análisis químico	22	mayo	A,B	08:00 - 11:30					3 h	8:15	

SEGUNDO CURSO

	Horario de reserva				Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones
	Día	Mes	Aulas		Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	
Bromatología											
Dirección de empresas alimentarias											
Fundamentos de ingeniería química											
Microbiología de los alimentos											
Química y bioquímica de los alimentos											
Análisis físico y sensorial de los alimentos	26	mayo	C	08:45 - 11:45					2h 30min	9:00	
Análisis microbiológico de los alimentos	21	mayo	C,D	14:45 - 17:15					2 h	15:00	
Análisis químico de los alimentos	13	mayo	A, B	12:15 - 15:15					2h 30min	12:30	
Nutrición y dietética	29	mayo	C ,D	11:15 - 13:45					2 h	11:30	
Operaciones básicas en la industria alimentaria	18	mayo	A	08:15 - 11:45	1h 30min	8:30	1h 30min	8:30	3 h	8:30	

Curso 2025-26

Convocatoria mayo 26

					Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	
Biotechnología alimentaria											
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria											
Higiene alimentaria general											
Salud pública y alimentación											
Tecnología de los alimentos											
Cocinado industrial y restauración colectiva	14	mayo	D	08:45 - 12:15					3 h	9:00	
Diseño industrial y gestión medioambiental	19	mayo	D	12:00 - 15:00					2h 30min	12:15	
Higiene alimentaria aplicada	28	mayo	B	08:15 - 11:45					3 h	8:30	
Legislación alimentaria	25	mayo	D	08:15 - 13:45					T:30´+2h Pr: 1h 30´ Tr: 1h	8:30	
Tecnología de los alimentos II	22	mayo	C,D	08:00 - 11:30					3 h	8:15	

Enología Tecnología de la leche y de ovoproductos Tecnología de la carne y del pescado Tecnología de productos vegetales Gestión de la seguridad alimentaria					Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	
	Intensificación en sector lácteo y de ovoproductos	26	mayo	D	00:00 - 11:45				3 h	8:30	
	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	13	mayo	1	09:45 - 12:15				2 h	10:00	
	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	29	mayo	A	08:30 - 11:00				2 h	8:45	
Intensificación en sector aceite, azúcar y prod derivados	21	mayo	1	08:45 - 10:30				1h 15min	9:00		
Innovación en la industria alimentaria	18	mayo	5	08:45 - 11:15				2 h	9:00		
Memorias de Prácticas Externas hasta	25	mayo									
Memorias de Prácticum Planta Piloto hasta	2	junio									

Convocatoria de los exámenes de evaluación en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza

Curso 2025-26

Convocatoria junio/julio 26

PRIMER CURSO											
					Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	
Física general y fundamentos del análisis	19	junio	A	11:30 - 15:00					3 h	11:45	
Fundamentos de química analítica	26	junio	1	12:30 - 15:15					2 h	12:45	
Matemáticas	23	junio	7 Aula Infor	8:30 - 14:00 15:45 - 20:15					2h 30´ +1h/práctica	Problem: 8:45 Práct: 16:00	Solo se presentan a cada parte los estudiantes que no las hayan superado
Prod. materias primas en la industria	2	julio	A	08:00 - 10:15					1h 30min	8:15	
Química general	16	junio	A	09:30 - 12:30					2h 30min	9:45	
Bioquímica	29	junio	B	11:00 - 13:15					1h 30min	11:15	
Fisiología general y de la nutrición	18	junio	B	11:45 - 15:15	1h 15´+(30´)	13:30	1h 15´	12:00	2h 30´+(30´)	12:00	(30´)= tiempo para práctico
Fundamentos de la economía aliment	25	junio	B	12:30 - 14:45					1h 30min	12:45	
Microbiología	15	junio	C	09:30 - 12:45	1 h	9:45	1 h	9:45	2h 40min	9:45	Incluye práctico
Técnicas instrumentales de análisis	22	junio	6,7	08:15 - 11:45					3 h	8:30	

SEGUNDO CURSO											
					Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	
Bromatología	22	junio	D, 1	08:00 - 10:30					2 h	8:15	
Dirección de empresas alimentarias	18	junio	A	11:45 - 14:15	40´+1h	12:00	40´+1h	12:00	50´+1h	12:00	
Fundamentos de ingeniería química	2	julio	6, 7	10:45 - 14:30					3 h	11:00	1h teoría + 2 h problemas
Microbiología de los alimentos	15	junio	B	08:00 - 10:30					2 h	8:15	
Química y bioquímica de los alimentos	26	junio	B	08:15 - 11:30					2h 30min	8:30	
Análisis físico y sensorial de los	16	junio	B	08:00 - 11:00					2h 30min	8:15	
Análisis microbiológico de los alimentos	23	junio	C,D	08:00 - 10:30					2 h	8:15	
Análisis químico de los alimentos	25	junio	C	08:00 - 11:15					2h 30min	8:15	
Nutrición y dietética	29	junio	C	08:45 - 11:30					2 h	9:00	
Operaciones básicas en la industria	19	junio	B	11:30 - 15:00	1h 30min	11:45	1h 30min	11:45	3 h	11:45	

