

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

Curso 2026-27
Semestre 1
Convocatoria Ordinaria

Curso 2026-27

Semestre 1

Convocatoria Ordinaria

PRIMER CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Bioquímica	8	Enero	A B	15:00 - 17:15	1h 30min	15:15	
Física general y fundamentos del análisis físico	12	Diciembre	D 1	08:30 - 11:45	2h 30min	08:45	
Matemáticas Problemas	16	Diciembre	C D	08:15 - 11:30	2h 30min	08:30	Problemas: Todos los estudiantes
Matemáticas Prácticas	16	Diciembre	1	11:30 - 14:15	2 h	11:45	Prácticas: solo bloques suspensos
Matemáticas	16	Diciembre	IC	15:00 - 19:45	4 h	15:15	
Prod. materias primas en la industria alimentaria	12	Enero	A B	12:15 - 14:30	1h 30min	12:30	
Química general	19	Diciembre	A B	08:30 - 11:45	2h 30min	08:45	

SEGUNDO CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Hora de comienzo	Duración	Observaciones
Bromatología	11	Diciembre	C D	09:15 - 12:00	09:30	2 h	
Dirección de empresas alimentarias	14	Diciembre	A B	09:00 - 12:45	09:15	3 h	
Fundamentos de ingeniería química	17	Diciembre	A B	09:00 - 12:45	09:15	3 h	1 h teoría, 2 h problemas
Microbiología de los alimentos	21	Diciembre	D 1	08:45 - 11:30	09:00	2 h	
Química y bioquímica de los alimentos	9	Enero	2 5 6 7	08:45 - 12:00	09:00	2h 30min	
Técnicas instrumentales de análisis químico	13	Enero	A B	14:45 - 18:30	15:00	3 h	

TERCER CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Hora de comienzo	Duración	Observaciones
Biología alimentaria	15	Diciembre	A B	09:00 - 11:45	09:15	2 h	
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	12	Diciembre	1 2 6 7	12:15 - 14:30	12:30	1h 30min	
Higiene alimentaria general	19	Diciembre	D	08:30 - 12:15	08:45	3 h	
Salud pública y alimentación	12	Enero	C	12:15 - 14:45	12:30	1h 45min	Asignatura completa si no se ha superado evaluación continua
Tecnología de los alimentos I	8	Enero	C D	15:00 - 18:45	15:15	3 h	

CUARTO CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Hora de comienzo	Duración	Observaciones
Enología	16	Diciembre	A B	08:30 - 11:15	08:45	2 h	
Gestión de la seguridad alimentaria	11	Diciembre	A B	08:45 - 12:30	09:00	3 h	
Tecnología de la carne y del pescado	13	Enero	C	14:45 - 17:30	15:00	2 h	
Tecnología de productos vegetales	21	Diciembre	D 1	11:30 - 15:15	11:45	3 h	
Tecnología de la leche y de ovoproductos	9	Enero	D 1	11:15 - 15:00	11:30	3 h	

Cierre Actas 22 de enero

La duración indicada es del tiempo disponible por parte de los alumnos para realizar el examen.

No están contabilizados los tiempos de acomodar a los alumnos en las aulas o el tiempo extra determinado por la OUAD.

El horario de reserva del aula incluye un tiempo extra a la duración del examen para colocar alumnos en el aula, posibles retrasos, etc.

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

Curso 2026-27

Semestre 1 Convocatoria Extraordinaria

Semestre 1

Convocatoria Extraordinaria

PRIMER CURSO

				Horario de	Hora de	Duración	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	comienzo		
Bioquímica	30	Enero	A	09:00 - 12:15	09:15	1h 30min	
Física general y fundamentos del análisis físico	27	Enero	C D	09:30 - 12:45	09:45	2h 30min	
Matemáticas Problemas	25	Enero	A	08:30 - 11:45	08:45	2h 30min	
Matemáticas Prácticas	25	Enero	Inf Central	15:00 - 19:00	15:15	1h/práctica	Prácticas: solo bloques suspensos
Prod. materias primas en la industria alimentaria	4	Febrero	A	15:15 - 17:30	15:30	1h 30min	
Química general	2	Febrero	A	15:00 - 18:15	15:15	2h 30min	

SEGUNDO CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Hora de comienzo	Duración	Observaciones
Bromatología	26	Enero	A B	08:45 - 11:30	09:00	2 h	
Dirección de empresas alimentarias	3	Febrero	A	15:00 - 18:45	15:15	3 h	
Fundamentos de ingeniería química	28	Enero	C	09:30 - 13:15	09:45	3 h	1 h teoría, 2 h problemas
Microbiología de los alimentos	1	Febrero	A	15:30 - 18:15	15:45	2 h	
Química y bioquímica de los alimentos	23	Enero	D	08:30 - 11:45	08:45	2h 30min	
Técnicas instrumentales de análisis químico	5	Febrero	A	15:00 - 18:45	15:15	3 h	

TERCER CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Hora de comienzo	Duración	Observaciones
Biología	25	Enero	B	11:45 - 14:30	12:00	2 h	
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	27	Enero	A	09:00 - 11:15	09:15	1h 30min	
Higiene alimentaria general	2	Febrero	6 7	15:00 - 18:45	15:15	3 h	
Salud pública y alimentación	4	Febrero	B	15:00 - 17:30	15:15	1h 45min	
Tecnología de los alimentos I	30	Enero	C	09:00 - 12:45	09:15	3 h	

CUARTO CURSO

	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Hora de comienzo	Duración	Observaciones
Enología	26	Enero	C	08:00 - 10:45	08:15	2 h	
Gestión de la seguridad alimentaria	23	Enero	C	09:00 - 12:45	09:15	3 h	
Tecnología de la carne y del pescado	5	Febrero	B	15:30 - 18:15	15:45	2 h	
Tecnología de la leche y de ovoproductos	3	Febrero	B	15:15 - 19:00	15:30	3 h	
Tecnología de productos vegetales	1	Febrero	B	15:00 - 18:45	15:15	3 h	

Cierre Actas 15 de febrero

La duración indicada es del tiempo disponible por parte de los alumnos para realizar el examen.

No están contabilizados los tiempos de acomodar a los alumnos en las aulas o el tiempo extra determinado por la OUAD.

El horario de reserva del aula incluye un tiempo extra a la duración del examen para colocar alumnos en el aula, posibles retrasos, etc

En el tiempo de duración de pruebas solo se pueden incluir prácticas si estás las realizan todos los alumnos a la vez en el aula a la vez que el examen teórico.

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

Curso 2026-27

Semestre 2

Convocatoria Ordinaria

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		
Bromatología	20	mayo	A	B	12:30 - 15:15						2h	12:45	
Fundamentos de la economía alimentaria	7	junio	B	C	09:00 - 11:15						1h 30min	9:15	
Fisiología general y de la nutrición	2	junio	A	B	08:45 - 12:30	1h 15´+ 30´	10:30	1h 15min	9:00	2h 30min+30min	9:00		
Fundamentos de química analítica	24	mayo	1	D	11:00 - 13:45						2h	11:15	
Microbiología	28	mayo	6	D	15:30 - 19:00						2h 40min	15:45	Incluye práctico
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		
Análisis físico y sensorial de los alimentos	8	junio	6	7	09:00 - 12:15						2h 30min	9:15	
Análisis microbiológico de los alimentos	3	junio	A	B	12:15 - 15:00						2 h	12:30	
Análisis químico de los alimentos	29	mayo	A	B	08:45 - 12:00						2h 30min	9:00	
Nutrición y dietética	25	mayo	A	B	11:30 - 14:15						2 h	11:45	
Operaciones básicas en la industria alimentaria	21	mayo	D		8:45 - 12:30	1h 30min	9:00	1h 30min	9:00	3 h	9:00		
TERCER 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		
Cocinado industrial y restauración colectiva	24	mayo	D		15:00 - 18:45						3 h	15:15	
Diseño industrial y gestión medioambiental	20	mayo	D		8:45 - 12:00						2h 30min	9:00	
Higiene alimentaria aplicada	2	junio	C		08:45 - 12:30						3 h	9:00	
Legislación alimentaria	7	junio	A		8:45 - 14:35						T:30´+1h 30´ Pr: 1h 30´ Tr: 1h	9:00	
Tecnología de los alimentos II	28	mayo	D		09:00 - 12:45						3 h	9:15	
CUARTO 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		
Intensificación en sector aceite, azúcar y prod derivados del cereal	4	junio	D		11:30 - 13:30						1h 15min	11:45	
Intensificación en el sector cárnico y del pescado	29	mayo	C		09:15 - 12:00						2 h	9:30	
Intensificación en sector lácteo y de ovoproductos	8	junio	D		15:00 - 18:45						3 h	15:15	
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	25	mayo	C		11:30 - 14:15						2 h	11:45	
Innovación en la industria alimentaria	1	junio	D		09:15 - 12:00						2 h	9:30	
Prácticum de Planta Piloto	11	junio											

Cierre de actas 18 de junio

Memoria de actividades de Prácticas Externas 3 de junio

La duración indicada es del tiempo disponible por parte de los alumnos para realizar el examen.

No están contabilizados los tiempos de acomodar a los alumnos en las aulas o el tiempo extra determinado por la OUAD.

El horario de reserva del aula incluye un tiempo extra a la duración del examen para colocar alumnos en el aula, posibles retrasos, etc

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

de la Universidad de Zaragoza

Curso 2026-27

Semestre 2

Convocatoria Extraordinaria

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		
Bromatología	21	Junio	C D	15:00 - 17:45					2h	15:15		
Fundamentos de la economía aliment	1	Julio	C	08:30 - 10:45					1h 30min	08:45		
Fisiología general y de la nutrición	29	Junio	A	08:30 - 12:15	1h 15´	10:15	1h 15´+30´	08:45	2h 30´+30´	08:45	(30´)= tiempo para práctico	
Fundamentos de química analítica	23	Junio	C	12:15 - 15:00					2 h	12:30		
Microbiología	25	Junio	D	09:00 - 12:30					2h 40min	09:15	Incluye práctico	
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		
Análisis físico y sensorial de los alim	2	Julio	B	08:15 - 11:30					2h 30min	08:30		
Análisis microbiológico de los alim	30	Junio	C	08:30 - 11:15					2 h	08:45		
Análisis químico de los alimentos	28	Junio	D	08:45 - 12:00					2h 30min	09:00		
Nutrición y dietética	24	Junio	D	08:30 - 11:15					2 h	08:45		
Operaciones básicas en la industria	22	Junio	B	09:00 - 12:45	1h 30min	09:15	1h 30min	09:15	3 h	09:15		
TERCER 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		
Cocinado industrial y restauración colectiva	23	Junio	A	15:00 - 18:45					3 h	15:15		
Diseño industrial y gestión medioambiental	21	Junio	D	08:30 - 11:45					2h 30min	08:45		
Higiene alimentaria aplicada	29	Junio	B	09:15 - 13:00					3 h	09:30		
Legislación alimentaria	1	Julio	A	08:45 - 14:30					T:30´+1h 30´ Pr: 1h 30´ Tr: 1h	09:00		
Tecnología de los alimentos II	25	Junio	A	11:30 - 15:15					3 h	11:45		
CUARTO 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		
Intensificación en sector aceite, azúcar y prod derivados del cereal	30	Junio	D	09:00 - 11:00					1h 15min	09:15		
Intensificación en el sector cárnico y del pescado	24	Junio	C	08:30 - 11:15					2 h	08:45		
Intensificación en sector lácteo y de ovoproductos	2	Julio	B	11:30 - 15:15					3 h	11:45		
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	22	Junio	C	09:00 - 11:45					2 h	09:15		
Innovación en la industria alimentaria	28	Junio	B	08:30 - 11:15					2 h	08:45		
Prácticum Planta Piloto	1	julio										
Cierre de actas 9 de julio												
Memoria de actividades de Prácticas Externas 24 de junio												
Cierre de actas 27 de septiembre												
Límite Memoria de actividades de Prácticas Externas 12 de septiembre												

La duración indicada es del tiempo disponible por parte de los alumnos para realizar el examen.

No están contabilizados los tiempos de acomodar a los alumnos en las aulas o el tiempo extra determinado por la OUAD.

El horario de reserva del aula incluye un tiempo extra a la duración del examen para colocar alumnos en el aula, posibles retrasos, etc