

Convocatoria de los exámenes de evaluación en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza
Curso 2024-25

Convocatoria Dic 24/Ene 25							
PRIMER CURSO							
	Parcial/Asignatura						
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Observaciones
Física general y fundamentos del análisis físico	16	diciembre	D, 1	15- 19 h	3 h	16:00	
Fundamentos de química analítica	10	enero	2, 5, 6, 7	T	2 h	16:00	
Matemáticas	17	enero	1, D / Aula Infor	M/T	2:30+ 1:00/Práctica	Problemas: 11:45 h Prácticas B1 y B4: 9 h Prácticas B2, B3, B5 y B6: 16:30 h	Todos los estudiantes deben presentarse al examen de problemas. Solo los estudiantes con alguno de los 6 bloques de prácticas no superados deben presentarse a dichos bloques en el examen de prácticas.
Prod. materias primas en la industria alimentaria	14	enero	D, 1	8 - 13 h	1:30 h	9:00	
Química general	19	diciembre	A, B	T	2 h 30 min	15:30	
Bioquímica							
Fisiología general y de la nutrición							
Fundamentos de la economía alimentaria							
Microbiología							
Técnicas instrumentales de análisis químico							
SEGUNDO CURSO							
	Parcial/Asignatura						
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Observaciones
Bromatología	13	enero	A, B	12-15:30 h	P2: 1 h 15 min Completa: 2 h	P2: 12:00 Completa: 12:00	Parcial 1: 11/11/2024. Dura: 1h 15 min. Comienzo: 11 horas. Aulas 2,6 y 7
Dirección de empresas alimentarias	10	enero	2, 5, 6, 7	M	Parcial: 40'+1 h Completa: 50'+ 1h	10:00	Hay un parcial el 4 de Noviembre
Fundamentos de ingeniería química	7	enero	D, 1	M	3h (1h +2h)	10:00	1h para teoría y 2 h para problemas
Microbiología de los alimentos	17	enero	4, 5, 6, 7	M	2 h	10:00	
Química y bioquímica de los alimentos	18	diciembre	1, 3, 4, 5	8-11:45	2h 30m	9:00	
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 2024-25

Convocatoria Dic 24/Ene 25							
TERCER CURSO							
	Parcial/Asignatura						
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Observaciones
Biotecnología alimentaria	14	enero	A, B	T	2 h	15.30	
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	19	diciembre	C, D	15 - 20 h	1h 30m	16:00	Asignatura Completa
Higiene alimentaria general	10	enero	D	9-12:45	3 h (1 h + 2 h)	9:30	
Salud pública y alimentación	7	enero	2	M	1h 45m	10:00	Asignatura Completa cuando no se ha optado o superado por E.continua
Tecnología de los Alimentos I	17	enero	A, B	M	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							
	Parcial/Asignatura						
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Observaciones
Enología	13	enero	D	8 - 12 h	2 h	9:00	
Tecnología de la leche y ovoproductos	7	enero	5,6,7	M	3 h	10:00	
Tecnología de la carne y el pescado	10	enero	D	Desde 16 :00 h			
Tecnología de productos vegetales	17	enero	D, 1, 2	15.00h-18.30h	3 h	15:00	
Gestión de la seguridad alimentaria	18	diciembre	2, 6, 7	M	3 h	10:00	
Int.Sector leche y ovoproductos							
Int.Sector cárnico y del pescado							
Int. Sector frutas y hortalizas							
Int.Sector Aceite, Azucar 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 2024-25

Convocatoria May/Jun 25											
PRIMER CURSO											
				Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones	
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	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	27	mayo	A, B	11-14 h					1 h 30 min	00:00	
Fisiología general y de la nutrición	16	mayo	4, 5, 6, 7	M	1:15+0:30	11:00 h	01:15	09:30 h	1:15+1:15+0:30	09:30	
Fundamentos de la economía alimentaria	23	mayo	C, D	12:45-15:30					1 h 30 min	12:45	
Microbiología	30	mayo	2, 5, 6, 7	M	01:00	09:00	01:00	09:00	2h 40m	09:00	
Técnicas instrumentales de análisis químico	20	mayo	D,1, 2	8 - 12 h					3h	08:30	
SEGUNDO CURSO											
				Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones	
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	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	30	mayo	A	M					2h 30m	10:00	
Análisis microbiológico de los alimentos	19	mayo	C, D	11-15 H					2h	11:00	
Análisis químico de los alimentos	27	mayo	A, B	8-11 h					2h 30m	08:00	
Nutrición y dietética	22	mayo	C, D	11-15 h					2h	11:00	
Operaciones básicas en la industria alimentaria	14	mayo	D	M	1h 30m	09:00	1h 30m	09:00	3h	09:00	

Convocatoria de los exámenes de evaluación en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza
 Curso 2024-25

Convocatoria Jun/Jul 25											
PRIMER CURSO											
				Parcial 1			Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	Hora de comienzo	
Física general y fundamentos del análisis físico	17	junio	A	M					3h	09:00	
Fundamentos de química analítica	24	junio	2	M					2 h	10:00	
Matemáticas	20	junio	2 / Aula Inf	M					2:30+ 1:00/Práctica	Problem: 9 h Prácts: 12 h	Solo deben presentarse a cada parte los estudiantes que no las hayan superado.
Prod. materias primas en la industria alimentaria	27	junio	C	8 - 11:00 h					1 h 30 min	08:30	
Química general	1	julio	C	12-15 h					2h 30m	12:00	
Bioquímica	26	junio	A	M					1 h 30 min	09:30	
Fisiología general y de la nutrición	16	junio	1, 2, 5	M	1h 15m	11:00	1:15+0:30	09:30	1:15+1:15+0:30	09:30	
Fundamentos de la economía alimentaria	23	junio	A	M					1 h 30 min	10:00	
Microbiología	30	junio	2, 5	M	1h	09:00	1h	09:00	2h 40m	09:00	
Técnicas instrumentales de análisis químico	19	junio	5, 6	M					3h	09:30	
SEGUNDO CURSO											
				Parcial 1			Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	Hora de comienzo	
Bromatología	19	junio	A, B	8 - 15 h			1h 15m	10:00	2 h	10:00	
Dirección de empresas alimentarias	16	junio	B	12 - 15 h	40'+ 1 h	12:00	40'+ 1 h	12:00	50'+1 h	12:00	
Fundamentos de ingeniería química	26	junio	C	M					3h (1h +2h)	10:00	1h para teoría y 2 h para problemas
Microbiología de los alimentos	30	junio	6, 7	T					2 h	16:00	
Química y bioquímica de los alimentos	23	junio	6, 7	M					2h 30m	09:00	
Análisis físico y sensorial de los alimentos	1	julio	D	M					2h 30m	10:00	
Análisis microbiológico de los alimentos	20	junio	A, B	T					2 h	16:00	
Análisis químico de los alimentos	27	junio	D	11-15 h					2h 30m	11:30	
Nutrición y dietética	24	junio	1	M					2 h	09:00	
Operaciones básicas en la industria alimentaria	17	junio	B	8-12 h	1 h 30 min	08:00	1 h 30 min	08:00	3 h	08:00	

Convocatoria de los exámenes de evaluación en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza
Curso 2024-25

	Convocatoria Jun/Jul 25										
TERCER CURSO											
	Parcial 1				Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones		
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	Hora de comienzo	
Biotechnología alimentaria	17	junio	C	8-12 h					2 h	08:30	
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	24	junio	C	8-15 h					1 h 30 min	10:00	
Higiene alimentaria general	1	julio	C	8-12 h					3 h (1 h + 2 h)	9:00	
Salud pública y alimentación	20	junio	5	M					1h 45 m	8:00	
Tecnología de los Alimentos I	27	junio	C	11:15-15 h					3 h	11:00	
Cocinado industrial y restauración colectiva	19	junio	2	M	1 h 30 min	9:00	1 h 30 min	9:00	3 h	9:00	
Diseño industrial y gestión medioambiental	16	junio	C, D	T					2 h 30 min	15:30	
Higiene alimentaria aplicada	26	junio	D	M					3 h	9:00	
Legislación alimentaria	30	junio	C	15-19 h					T:0:30+2:00 Pr: 1:30 Tr: 1:00	15:00	
Tecnología de los Alimentos II	23	junio	B	M					3h	09:30	

CUARTO CURSO											
	Parcial 1				Parcial 2		Asignatura Completa		Observaciones		
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración de la prueba	Hora de comienzo	Duración de la prueba	Hora de comienzo			Duración de la prueba
Enología	19	junio	7	M					2 h	9:00	
Tecnología de la leche y ovoproductos	16	junio	6, 7	M					3 h	10:00	
Tecnología de la carne y el pescado	23	junio	2, 5	M							
Tecnología de productos vegetales	26	junio	2	M					3h	10.00	
Gestión de la seguridad alimentaria	30	junio	2, 5	T					3 h	15:15	
Int.Sector leche y ovoproductos	24	junio	6, 7	M					3 h	9:00	
Int.Sector cárnico y del pescado	1	julio	2	M					2h	9:00	
Int. Sector frutas y hortalizas	27	junio	1	M					2 h	9:00	
Int.Sector Aceite, Azucar y prod. derivados del cereal	20	junio	6	M					1h 15m	10:00	
Innovación en la industria alimentaria	17	junio	5	M					2h	10:00	
Prácticas externas (entrega de informes)	25 junio y 11 septiembre										
Prácticum Planta Piloto (entrega de informes)	3 julio										