



CALENDARIO DE EXÁMENES DE ENERO 2026¹ (12 al 24 de enero)

CURSO 2025-2026

- TÍTULO DE GRADUADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS -

1.º CURSO

ASIGNATURAS	DÍAS	HORAS	AULAS
Matemáticas	12-1-26	8:30-11:30	Aulario B9-B10
Química inorgánica	14-1-26	11:30-14:30	Aulario B2a
Alimentación y cultura	16-1-26	16:30-19:30	Aulario Magna
Química orgánica	20-1-26	8:30-11:30	SAB1-SAB2
Biología Teórico	22-1-26	8:30-11:00	SUM1-SUM2
Biología Práctico	22-1-26	11:30-14:30	Lab. Dpto. Zoología

2.º CURSO

ASIGNATURAS	DÍAS	HORAS	AULAS
Química y bioquímica de los alimentos	13-1-26	16:30-19:30	Aulario B1a-B1b
Microbiología	16-1-26	16:30-19:30	SAB1-SAB2
Legislación alimentaria	19-1-26	8:30-11:30	Aulario P7-P8
Análisis químico	21-1-26	11:30-14:30	Aulario Magna
Salud pública	23-1-26	11:30-14:30	SAB1-SAB2

3.º CURSO

ASIGNATURAS	DÍAS	HORAS	AULAS
Gestión medioambiental de la industria alimentaria	12-1-26	11:30-14:30	Aulario B9-B10
Análisis bromatológico	15-1-26	8:30-11:30	SAB1-SAB2
Fundamentos de tecnología de los alimentos	19-1-26	16:30-19:30	Pte. asignación
Fundamentos y aplicación del control de calidad	21-1-26	16:30-19:30	Aulario Magna
Operaciones básicas	23-1-26	11:30-14:30	SAB1-SAB2

¹ Aulas sujetas a disponibilidad



UNIVERSIDAD
DE
CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA

4º CURSO

ASIGNATURAS	DÍAS	HORAS	AULAS
Diseño de plantas de procesos alimentarios	12-1-26	16:30-19:30	SAB1-SAB2
Coloides. Fundamentos y aplicaciones	13-1-26	11:30-14:30	HCVB1
Nutrición aplicada	14-1-26	8:30-11:30	SAB1-SAB2
Control alimentario del comercio exterior	14-1-26	16:30-19:30	HCVB1
Inglés aplicado a CyTA	15-1-26	11:30-14:30	PAB3
Parasitología alimentaria	16-1-26	11:30-14:30	SAB1-SAB2
Tecnología del procesado de alimentos de origen vegetal	20-1-26	11:30-14:30	SAB1-SAB2
Patrimonio gastronómico	21-1-26	11:30-14:30	Pte. asignación
Gestión de la seguridad alimentaria	22-1-26	8:30-11:30	SAB1-SAB2

Córdoba, 27 de junio de 2025

V.º B.º EL DECANO,

LA SECRETARIA,

Fdo.: D. Manuel Hidalgo Prieto

Fdo.: Dña. Evangelina Rodero Serrano