

Duración y hora de comienzo de los exámenes de evaluación en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza

	Convocatoria May/Jun						Convocatoria Jun/Jul					
	Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa	
	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo
PRIMER CURSO												
Física general y fundamentos del análisis físico											3 h	16:00
Fundamentos de química analítica											2 h	10:00
Matemáticas											2:30+ 1:00/Practica	11:30
Prod. materias primas en la industria											1 h 30 min	09:00
Química general											3 h	08:00
Bioquímica					1 h 30 min	11:00					01:15+00:15	10:00
Fisiología general y de la nutrición	1:15+0:30	11:00	1 h 15 min	09:30	1:15+1:15+0:30	09:30	1 h 15 min	09:30	1:15+0:30	11:00	1:15+1:15+0:30	09:30
Fundamentos de la economía alimentaria					1 h 30 min	15:30					1 h 30 min	09:30
Microbiología	1 h	09:30	1 h	09:30	2 h 40 min	09:30	1 h	16:30	1 h	16:30	2 h 40 min	16:30
Técnicas instrumentales de análisis químico					3 h	08:00					3 h	09:00
SEGUNDO CURSO												
Bromatología									01:15	16:00	2 h	16:00
Dirección de empresas alimentarias							40'+ 1 h	09:30	40'+ 1 h	09:30	50'+ 1 h	09:30
Fundamentos de ingeniería química											3 h	10:00
Microbiología de los alimentos											1 h 30 min	10:00
Química y bioquímica de los alimentos											2 h 30 min	09:30
Análisis físico y sensorial de los alimentos					2 h 30 min	15:30					2 h 30 min	09:00
Análisis microbiológico de los alimentos					2 h	16:00					2 h	09:30
Análisis químico de los alimentos					2 h 30 min	12:30					2 h 30 min	09:30
Nutrición y dietética					2 h	11:30					2 h	09:30
Operaciones básicas en la industria alimentaria	1 h 30 min	9:00 h	1 h 30 min	9:00 h	3:00 h	09:00	1 h 30 min	11:00 h	1 h 30 min	11:00 h	3 h	11:00

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 extra determinado por la OUAD para algunos alumnos

La duración indicada no es el tiempo de reserva de aulas que lógicamente tendrá que ser muy superior

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.

Duración y hora de comienzo de los exámenes de evaluación en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza

	Convocatoria May/Jun						Convocatoria Jun/Jul					
	Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa		Parcial 1		Parcial 2		Asignatura Completa	
	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo
TERCER CURSO												
Biotechnología alimentaria											2 h	10:00
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria											1 h 30 min	11:30
Higiene alimentaria general											3 h (1 h + 2 h)	11:30
Salud pública y alimentación											2 h	10:00
Tecnología de los alimentos I											3 h	12:15
Cocinado industrial y restauración colectiva						3 h	10:00				3 h	10:00
Diseño industrial y gestión medioambiental						2 h 30 min	09:00				2 h 30 min	15:00
Higiene alimentaria aplicada						3 h (1 h + 2 h)	11:00				3 h (1 h + 2 h)	09:00
						Teo:30'+ 2 h	T1: 9:00				Teo:30'+ 2 h	T1: 9:00
Legislación alimentaria						Pr: 1 h	T2: 9:30				Pr: 1 h	T2: 9:30
						Tr: 1 h	Pr: 12:30				Tr: 1 h	Pr: 12:30
							Tr: 14:00					Tr: 14:00
Tecnología de los alimentos II						3 h	09:30				3 h	16:00
CUARTO CURSO												
Enología											2 h	10:00
Tecnología de la leche y de ovoproductos											3 h	09:30
Tecnología de la carne y del pescado											2h	09:30
Tecnología de productos vegetales											3 h	10:00
Gestión de la seguridad alimentaria											3 h	10:00
OPTATIVAS												
Intensificación en sector lácteo y de ovoproductos						3 h	09:30				3 h	09:30
Intensificación en el sector cárnico y del pescado						2 h	09.30*				2h	09.30
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas						1 h	10:00				1 h	10:00
Intensificación en sector aceite, azúcar y prod der,						1 h 15 min	10:00				1 h 15 min	10:00
Innovación en la industria alimentaria						2 h	10:00				2 h	10:00

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 extra determinado por la OUAD para algunos alumnos

La duración indicada no es el tiempo de reserva de aulas que lógicamente tendrá que ser muy superior

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.