

## EXÁMENES CURSO 2020-21 GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

1er curso - Convocatoria C2							
ENERO	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
			Bromatología			Historia y fundamentos de la Gastronomía	
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
			Fundamentos de Nutrición y Alimentación			Turismo gastronómico y desarrollo regional	
	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>
			Economía aplicada a la gastronomía				

2º curso - Convocatoria C2

2º curso - Convocatoria C2							
ENERO	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
				Gestión de destinos de turismo gastronómico			Productos de origen animal
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
				Productos de origen vegetal			Gestión de empresas gastronómicas
	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>
				Protección de la calidad			

### 3er Curso - Convocatoria C2

3er Curso - Convocatoria C2							
ENERO	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
			Microbiología alimentaria			Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles	
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
					Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía		
	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>
			Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública			Análisis sensorial en gastronomía	