

EXÁMENES CURSO 2020-21 GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

1 ^{er} curso - Convocatoria C4							
JUNIO					MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					30		
					Equipos e instalaciones de cocina		
JULIO	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
						1	2
						Economía aplicada a la Gastronomía	Gastronomía saludable
	3	4	5	6	7	8	9
			Gastronomía cultura y sociedad		Procesos Psicológicos		Bromatología
	10	11	12	13	14	15	16
			Inmersión y experimentación en gastronomía		Historia y fundamentos de la Gastronomía		Fundamentos de Nutrición y Alimentación
	17	18	19				
			Turismo gastronómico y desarrollo regional				

2º curso - Convocatoria C4

2º curso - Convocatoria C4							
JUNIO					MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					30		
					Gestión de destinos de turismo gastronómico		
JULIO	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
						1	2
							Productos de origen animal
	3	4	5	6	7	8	9
			Productos de origen vegetal		Gestión de empresas gastronómicas		Protección de la calidad
	10	11	12	13	14	15	16
			Panadería, pastelería, heladería		Sumillería y mixología		Ciencia y Tecnología culinaria
	17	18	19				

3^{er} curso - Convocatoria C4

3 ^{er} curso - Convocatoria C4							
JUNIO					MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
					30		
					Microbiología alimentaria		
JULIO	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
						1	2
							Gastronomía y sistemas de agroalimentación sostenibles
	3	4	5	6	7	8	9
			Tecnología de los alimentos aplicada a la gastronomía		Gastronomía, restauración colectiva y nutrición pública		Análisis sensorial en gastronomía
	10	11	12	13	14	15	16
			Trazabilidad e higiene de los alimentos		Marketing		Gestión de recursos humanos
	17	18	19				
			Protocolo y gestión de eventos en gastronomía				