

Exámenes finales

Curso Académico 2025/26

Grado en Gastronomía

1º Curso

1º Cuatrimestre

Asignatura	Fecha	Hora	Lugar
Composición y propiedades de los alimentos	08/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03
Teología I	13/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03
Historia y geografía de la gastronomía	16/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03
Contabilidad y análisis financiero	19/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03
Ética fundamental	21/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03
Estadística	23/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03
Gestión de la inocuidad y medioambiente	26/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03

2º Curso

1º Cuatrimestre

Asignatura	Fecha	Hora	Lugar
Fundamentos teóricos en procesos culinarios	12/01/2026	11:30-13:30	P3_0_A03
Análisis sensorial y físico de los alimentos	15/01/2026	11:30-13:30	P3_0_A03
Nutrición y dieta mediterránea	19/01/2026	11:30-13:30	P3_0_A03
Gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración	27/01/2026	11:30-13:30	P3_0_A03
Informática aplicada a la gestión en restauración	21/01/2026	11:30-13:30	P3_0_A03
Producción de materias primas	09/01/2026	11:30-13:30	P3_0_A03

3º Curso

1º Cuatrimestre

Asignatura	Fecha	Hora	Lugar
Doctrina social de la iglesia	12/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03
Técnicas y procesos avanzados en cocina	22/01/2026	09:30-14:00	Gastrolab
Marketing y Gestión de marca	20/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03
Innovación alimentaria	07/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03
Fermentaciones alimentarias	27/01/2026	09:30-11:30	P3_0_A03

4º Curso

1º Cuatrimestre

Asignatura	Fecha	Hora	Lugar
Cocinas Mediterráneas y de La RM	14/01/2026	9:30-14:00	Gastrolab
Modelo de negocio y emprendimiento en restauración	16/01/2026	11:30-13:30	P3_0_A03