# Exámenes Convocatoria de Recuperación

Curso Académico 2025/26

Grado en Gastronomía

## 1º Curso

| Asignatura | Fecha | Hora | Lugar |
|---|---|---|---|
| Psicología y gestión de RRHH | 06/07/2026 | 9:00-11:00 | P5_0_A07 |
| Composición y propiedades de los alimentos | 06/07/2026 | 9:00-11:00 | P4_0_A01 |
| Teología I | 10/07/2026 | 9:00-11:00 | P5_2_A01 |
| Historia y geografía de la gastronomía | 01/07/2026 | 9:00-11:00 | P5_0_A10 |
| Contabilidad y análisis financiero | 06/07/2026 | 9:00-11:00 | P4_0_A03 |
| Ética fundamental | 10/07/2026 | 11:30-13:30 | P9_0_A10 |
| Estadística | 14/07/2026 | 9:00-11:00 | P9_1_A06 |
| Gestión de la inocuidad y medioambiente | 03/07/2026 | 9:00-11:00 | P9_0_A06 |
| Antropología de la alimentación | 13/07/2026 | 9:00-11:00 | P9_0_A07 |
| Técnicas y procesos fundamentales en cocina I | 08/07/2026 | 9:00-13:00 | Gastrolab |
| Sumillería y gestión de bodega | 15/07/2026 | 9:00-11:00 | Gastrolab |
| Bromatología | 02/07/2026 | 9:00-11:00 | P9_0_A11 |

## 2º Curso

| Asignatura | Fecha | Hora | Lugar |
|---|---|---|---|
| Técnicas y procesos fundamentales en cocina II | 02/07/2026 | 9:00-13:00 | Gastrolab |
| Fundamentos de organización y gestión de empresas | 06/07/2026 | 9:00-11:00 | P4_0_A04 |
| Fundamentos teóricos en procesos culinarios | 06/07/2026 | 11:30-13:30 | P9_0_A06 |
| Análisis sensorial y físico de los alimentos | 14/07/2026 | 9:00-11:00 | P4_0_A01 |
| Nutrición y dieta mediterránea | 01/07/2026 | 11:30-13:30 | P9_0_A05 |
| Gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración | 06/07/2026 | 9:00-11:00 | P4_0_A05 |
| Informática aplicada a la gestión en restauración | 08/07/2026 | 9:00-11:00 | P9_0_A11 |
| Producción de materias primas | 15/07/2026 | 11:30-13:30 | P9_0_A11 |
| Neurogastronomía | 03/07/2026 | 11:30-13:30 | P9_0_A05 |
| Inglés técnico | 03/07/2026 | 9:00-11:00 | P4_0_A01 |
| Dirección de marketing y comunicación | 13/07/2026 | 9:00-11:00 | P4_0_A01 |
| Ética aplicada | 06/07/2026 | 11:30-13:30 | P4_0_A01 |
| Teología II | 06/07/2026 | 11:30-13:30 | P4_0_A03 |

## 3º Curso

| Asignatura | Fecha | Hora | Lugar |
|---|---|---|---|
| Humanidades | 08/07/2026 | 11:30-13:30 | P9_0_A06 |
| Cocina dulce | 01/07/2026 | 9:00-13:00 | Gastrolab |
| Doctrina social de la iglesia | 03/07/2026 | 11:30-13:30 | P4_0_A01 |
| Técnicas y procesos avanzados en cocina | 10/07/2026 | 9:00-13:00 | Gastrolab |
| Marketing y Gestión de marca | 02/07/2026 | 11:30-13:30 | P9_0_A11 |
| Innovación alimentaria | 06/07/2026 | 11:30-13:30 | P4_0_A04 |
| Fermentaciones alimentarias | 13/07/2026 | 11:30-13:30 | P9_0_A11 |
| Servicio y atención al cliente en restauración | 06/07/2026 | 16:00-20:00 | Gastrolab |
| Expresión artística y creatividad | 14/07/2026 | 11:30-13:30 | P9_0_A05 |
| Procesos industriales | 06/07/2026 | 11:30-13:30 | P4_0_A05 |
| Prácticas I | REVISAR EL CAMPUS VIRTUAL | | |

## 4º Curso

| Asignatura | Fecha | Hora | Lugar |
|---|---|---|---|
| Trabajo Fin de Grado | REVISAR EL CAMPUS VIRTUAL | | |
| Cocinas Mediterráneas y de La RM | 06/07/2026 | 9:00-13:00 | Gastrolab |
| Modelo de negocio y emprendimiento en restauración | 15/07/2026 | 9:00-11:00 | P9_0_A11 |
| Prácticas II | REVISAR EL CAMPUS VIRTUAL | | |