CURSO 2025-26

			Curso	1º CeTA	2º CeTA	3º CeTA	4º CeTA
			Día/ Hora	16:00H	16:00H	16:00H	16:00H
C. FIN DE CARREIRA	2025	Setembro	15	MATEMÁTICAS	Q ORGÁNICA	BROMATOLOXÍA	CeT CARNE
			16	AMPLI MAT	ANLS INSTRUMENTAL	TECN ALIMENTARIA	CeT P VEGETAIS
			17	FÍSICA	Q FÍSICA	MICRO INDUSTRIAL	CeT P PESQUEIROS
			18	AMPLI FÍSICA	BIOQUÍMICA	OP BÁSICAS I	CeT LEITE
			19	BIOLOXÍA	Q BIOQ ALIMENTARIA	TOXICOLOXÍA	IND FERM
			22	XEOLOXÍA	T PREP MOSTRAS	AMP BROMATOLOXÍA	MATERIAS PRIMAS
			23	QUÍMICA	INT ENX QUÍMICA	NUTRI DIETÉTICA	VITICULTURA
			24	AMPLI QUIM	XEST RESIDUOS	OP BÁSICAS II	PREV RISCOS
			25	INFORMÁTICA	MICROBIOLOXÍA	HIX ALIMENTARIA	ANLS CONT CAL ENOL
			26	FISIOLOXÍA		POL ALIMENTARIAS	XEST CALIDADE
			29				AVAL SENSORIAL
			30				SEG ALIMENTARIA
		Out	1		ECOM. EMPRESA		CeT ENOLÓXICAS
			2				CeT CEREAIS

			Curso	1º CeTA	2º CeTA	3º CeTA	4º CeTA
			Día/ Hora	10:00H	10:00H	10:00H	10:00H
1º BIMEST	2025	Out	31	QUÍMICA		BROMATOLOXÍA	
		Novembro	3		Q ORGÁNICA		CeT CARNE
			4				IND FERM
			5	XEOLOXÍA		TOXICOLOXÍA	
			6				CeT ENOLÓXICAS
			7		ECOM. EMPRESA		CeT P VEGETAIS
2º BIMEST	2026	Xaneiro	16	FÍSICA		MICRO INDUSTRIAL	
			19		T PREP MOSTRAS		CeT P PESQUEIROS
			20	MATEMÁTICAS		TECN ALIMENTARIA	
			21		Q FÍSICA		SEG ALIMENTARIA
			22	BIOLOXÍA		OP BÁSICAS I	
			23		BIOQUÍMICA		CeT LEITE
3º BIMEST		Marzo	20	AMPLI MAT			
			23		Q BIOQ ALIMENTARIA		MATERIAS PRIMAS
			24			NUTRI DIETÉTICA	
			25		ANLS INSTRUMENTAL		AVAL SENSORIAL
			26	FISIOLOXÍA			
			27		XEST RESIDUOS	HIX ALIMENTARIA	CeT CEREAIS
4º BIMEST		Maio	29	AMPLI FÍSICA			PREV RISCOS
		Xuño	1		INT ENX QUÍMICA	AMP BROMATOLOXÍA	
			2	INFORMÁTICA			ANLS CONT CAL ENOL
			3			OP BÁSICAS II	
			4	AMPLI QUIM			VITICULTURA
			5		MICROBIOLOXÍA	POL ALIMENTARIAS	XEST CALIDADE
2ª OPORTUNIDADE	2026	Xuño	22	MATEMÁTICAS	Q ORGÁNICA	BROMATOLOXÍA	CeT CARNE
			23	AMPLI MAT	ANLS INSTRUMENTAL	TECN ALIMENTARIA	CeT P VEGETAIS
			25	FÍSICA	Q FÍSICA	MICRO INDUSTRIAL	CeT P PESQUEIROS
			26	AMPLI FÍSICA	BIOQUÍMICA	OP BÁSICAS I	CeT LEITE
			29	BIOLOXÍA	Q BIOQ ALIMENTARIA	TOXICOLOXÍA	IND FERM
			30	XEOLOXÍA	T PREP MOSTRAS	AMP BROMATOLOXÍA	MATERIAS PRIMAS
		Xullo	1	QUÍMICA	INT ENX QUÍMICA	NUTRI DIETÉTICA	VITICULTURA
			2	AMPLI QUIM	XEST RESIDUOS	OP BÁSICAS II	PREV RISCOS
			3	INFORMÁTICA	MICROBIOLOXÍA	HIX ALIMENTARIA	ANLS CONT CAL ENOL
			6	FISIOLOXÍA		POL ALIMENTARIAS	XEST CALIDADE
			7		ECOM. EMPRESA		AVAL SENSORIAL
			8				SEG ALIMENTARIA
			9				CeT ENOLÓXICAS
			10				CeT CEREAIS

F. BÁSICA	OBRIGATORIAS	OPTATIVAS	ENOLOXÍA

En letras moradas indícanse as materias compartidas en varias titulacións