CURSO 2026-27

			Curso	1º CeTA	2º CeTA	3º CeTA	4º CeTA
			Día/ Hora	16:00H	16:00H	16:00H	16:00H
C. FIN DE CARREIRA	2026	Setembro	14	MATEMÁTICAS	Q ORGÁNICA	BROMATOLOXÍA	CeT CARNE
			15	AMPLI MAT	ANLS INSTRUMENTAL	TECN ALIMENTARIA	CeT P VEGETAIS
			16	FÍSICA	Q FÍSICA	MICRO INDUSTRIAL	CeT P PESQUEIROS
			17	AMPLI FÍSICA	BIOQUÍMICA	OP BÁSICAS I	CeT LEITE
			18	BIOLOXÍA	Q BIOQ ALIMENTARIA	TOXICOLOXÍA	IND FERM
			21	XEOLOXÍA	T PREP MOSTRAS	AMP BROMATOLOXÍA	MATERIAS PRIMAS
			22	QUÍMICA	INT ENX QUÍMICA	NUTRI DIETÉTICA	VITICULTURA
			23	AMPLI QUIM	XEST RESIDUOS	OP BÁSICAS II	PREV RISCOS
			24	INFORMÁTICA	MICROBIOLOXÍA	HIX ALIMENTARIA	ANLS CONT CAL ENOL
			25	FISIOLOXÍA		POL ALIMENTARIAS	XEST CALIDADE
			28				AVAL SENSORIAL
			29				SEG ALIMENTARIA
			30				CeT ENOLÓXICAS
		Out.	1		ECOM. EMPRESA		CeT CEREAIS

			Curso	1º CeTA	2º CeTA	3º CeTA	4º CeTA
			Día/ Hora	10:00H	10:00H	10:00H	10:00H
1º BIMEST	2026	Outubro	23	MATEMÁTICAS		BROMATOLOXÍA	
			26		Q ORGÁNICA		CeT CARNE
			27				IND FERM
			28	XEOLOXÍA		TOXICOLOXÍA	
			29				CeT ENOLÓXICAS
			30		ECOM. EMPRESA		CeT P VEGETAIS
2º BIMEST	2027	Xaneiro	15	FÍSICA		MICRO INDUSTRIAL	
			18		T PREP MOSTRAS		CeT P PESQUEIROS
			19	QUÍMICA		TECN ALIMENTARIA	
			20		Q FÍSICA		SEG ALIMENTARIA
			21	BIOLOXÍA		OP BÁSICAS I	
			22		BIOQUÍMICA		CeT LEITE
3º BIMEST		Marzo	17	AMPLI MAT			
			18		Q BIOQ ALIMENTARIA		MATERIAS PRIMAS
			30			NUTRI DIETÉTICA	
			31		ANLS INSTRUMENTAL		AVAL SENSORIAL
		Abril	1	FISIOLOXÍA			
			2		XEST RESIDUOS	HIX ALIMENTARIA	CeT CEREAIS
4º BIMEST		Maio	28	AMPLI FÍSICA			PREV RISCOS
			31		INT ENX QUÍMICA	AMP BROMATOLOXÍA	
		Xuño	1	INFORMÁTICA			ANLS CONT CAL ENOL
			2			OP BÁSICAS II	
			3				VITICULTURA
			4	AMPLI QUIM	MICROBIOLOXÍA	POL ALIMENTARIAS	XEST CALIDADE

2ª OPORTUNIDADE	2027	Xuño	21	MATEMÁTICAS	Q ORGÁNICA	BROMATOLOXÍA	CeT CARNE
			22	AMPLI MAT	ANLS INSTRUMENTAL	TECN ALIMENTARIA	CeT P VEGETAIS
			23	FÍSICA	Q FÍSICA	MICRO INDUSTRIAL	CeT P PESQUEIROS
			24	AMPLI FÍSICA	BIOQUÍMICA	OP BÁSICAS I	CeT LEITE
			25	AMPLI QUIM	Q BIOQ ALIMENTARIA	TOXICOLOXÍA	IND FERM
			28	XEOLOXÍA	T PREP MOSTRAS	AMP BROMATOLOXÍA	MATERIAS PRIMAS
			29	QUÍMICA	INT ENX QUÍMICA	NUTRI DIETÉTICA	VITICULTURA
			30	BIOLOXÍA	XEST RESIDUOS	OP BÁSICAS II	PREV RISCOS
		Xullo	1	INFORMÁTICA	MICROBIOLOXÍA	HIX ALIMENTARIA	ANLS CONT CAL ENOL
			2	FISIOLOXÍA		POL ALIMENTARIAS	XEST CALIDADE
			5		ECOM. EMPRESA		AVAL SENSORIAL
			6				SEG ALIMENTARIA
			7				CeT ENOLÓXICAS
			8				CeT CEREAIS