

Las prácticas de 1º, 3º y 4º son en horario de tarde; las de 2º en horario de mañana

PRIMER CURSO	Fechas
Química general	16/10/23 a 10/11/23 y 20-11-23 a 01-12-23 (Lab Químicas, Margarita Salas)
Fisiología	29/01/24-09/02/24 (4 grupos) (Aula informática, Aulario) 29/04/24-10/05/24 (4 grupos) (Aula informática, Aulario)
Biología	12/02/24-15/02/24 y 26/02/24-29/02/24 (3 grupos) 15/04/24 a 18/04/24 y 22/04/24 a 25/04/24 (3 grupos) (Lab Biología, Margarita Salas)
Física	19/02/24 a 23/02/24 y 02/04/24 a 12/04/24 (3 grupos) (Lab Física, Margarita Salas)
Microbiología	04/03/24-08/02/24 (Grupo 1) 11/03/24-15/03/24 (Grupo 2) 18/03/24-22/03/24 (Grupo 3) (Lab Micro, Margarita Salas)
SEGUNDO CURSO	Fechas
Ampliación Química	11/09/23 - 06/10/23 (Lab Químicas, Margarita Salas)
Estructura y Propiedades de los Compuestos de los Alimentos	11/09/23 - 15/09/23 (Grupo 1) 18/09/23-22/09/23 (Grupo 2) (Lab Edif Marie Curie)
Operaciones Básicas	16/10/23- 27/10/23 (Lab Edificio Enrique Costa)
Bioquímica	29/01/24 – 30/01/24 (Grupo 1) 31/01/24 – 01/02/24 (Grupo 2) 02/02/24 (Grupo 1 y Grupo 2) 05/02/24 - 06/02/24 (Grupo 3) 07/02/24 - 08/02/24 (Grupo 4) 09/02/24 (Grupo 3 y Grupo 4) (Lab. Biología, Margarita Salas)
Tecnología de Alimentos I	12/02/24-16/02/24 (Grupo 1) 19/02/24 - 23/02/24 (Grupo 2) (Planta piloto edif Marie Curie)
Análisis Químico	18/03/24-20/03/24 y 06/05/24-07/05/24 (Grupo 1) 03/04/24-05/04/24 y 08/05/24-09/05/24 (Grupo 2) (Lab Químicas, Margarita Salas)
Bromatología I	15/04/24 - 19/04/24 (Grupo 1) 22/04/24 – 26/04/24 (Grupo 2) (Lab edif Marie Curie)

TERCER CURSO	Fechas
Higiene de los alimentos I	25/09/23 – 29/09/23 (Grupo 1) 02/10/23 - 06/10/23 (Grupo 2) (Lab Micro, Margarita Salas)
Nutrición humana	09/10/23 - 20/10/23 (Lab edif Marie Curie)
Tecnología de los alimentos II	30/10/23- 03/11/23 (Grupo 1) 06/11/23-10/11/23 (Grupo 2) (Planta piloto edif Marie Curie)
Biotecnología de alimentos	20/11/23 – 24/11/23 (Grupo 1) 27/11/23 - 01/12/23 (Grupo 2) (Lab Micro, Margarita Salas)
Higiene de alimentos II	05/02/24-09/02/24 (Grupo 1) 12/02/24 – 16/02/24 (Grupo 2) (Lab Micro, Margarita Salas)
Análisis Sensorial	19/02/24-01/03/24 (Sala cata, IRICA) 08/04/24-12/04/24 (Aula informática, Aulario)
Bromatología II	04/03/24 - 08/03/24 (Grupo 1) 11/03/24 – 15/03/24 (Grupo 2) (Lab Marie Curie)
Dietética y alimentación comunitaria	02/04-12/04/24 (Aula informática, Aulario)
CUARTO CURSO	Fechas
Enología	25/09/23 - 29/09/23 (Grupo 1) 02/10/23 – 06/10/23 (Grupo 2) (Lab y Planta piloto Marie Curie)
Productos lácteos	16/10/23 - 20/10/23 (Grupo 1) 23/10/23 -27/10/23 (Grupo 2) (Lab Marie Curie y Planta piloto Marie Curie)
Productos cárnicos	30/10/23 – 03/11/23 (Grupo 1) 06/11/23 – 10/11/23 (Grupo 2) (Lab Marie Curie)
Toxicología Alimentaria	20/11/23 - 24/11/23 (Grupo 1) 27/11/23 – 01/12/23 (Grupo 2) (Lab Marie Curie)
Grasas y aceites	04, 11, 13, 18/12 /23 (Grupo 1) 05, 12, 14, 18/12/23 (Grupo 2) 20/12/23 (Grupo 1 y Grupo 2) (Lab y Planta piloto Marie Curie). Sala de Cata ETSIA
Envases de los Alimentos	12/02/24 - 16/02/24 (Planta piloto Marie Curie)

Caracterización y Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria	19/02/24 - 23/02/24 (Lab Químicas, Margarita Salas)
Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas	26/02/24 - 01/03/24 (Planta piloto Marie Curie y Sala de cata)
Alimentación y Salud	11/03/24 - 15/03/24 (Seminarios)
Cereales y derivados	18/03/24 - 22/03/24 (Lab Marie Curie y Planta piloto Marie Curie)

Nota importante: las fechas del calendario de Prácticas son globales y orientativas, pudiendo sufrir variaciones de acuerdo a la matriculación y a cambios en el calendario académico.

En general, todas las asignaturas harán grupos en función del número de alumnos matriculados, y las fechas concretas de cada uno se publicarán con antelación a su realización en Campus Virtual. Sólo en el caso de las asignaturas optativas de cuarto curso, se trabajará con un solo grupo de prácticas.