

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

PRIMER CURSO	Fechas
Química general	17/10/22-02/12/22 (Lab Químicas, Margarita Salas)
Fisiología	30/01/23-10/02/23 (Lab Biología, Margarita Salas)
Física	20/02/23-24/02/23 y 27/03/23-15/04/23 (Lab Física, Margarita Salas)
Microbiología	06/03/23-24/03/23 (Lab Micro, Margarita Salas)
Biología	13/02/23-17/02/23 y 27/02/23-03/03/23 y 17/04/23 28/04/23 (Lab Biología, Margarita Salas)
SEGUNDO CURSO	Fechas
Ampliación Química	12/09/22 - 07/10/22 (Lab Químicas, Margarita Salas)
Operaciones Básicas	17/10/22- 28/10/22 (Lab Edificio Enrique Costa)
Estructura y Propiedades de los Compuestos de los Alimentos	12/09/22 - 23/09/22 (Lab Edif Marie Curie)
Bioquímica	30/01/23 - 10/02/23 (Lab. Biología, Margarita Salas)
Tecnología de Alimentos I	13/02/23 - 24/02/23 (Planta piloto edif Marie Curie)
Análisis Químico	27/03-15/04 y 02/05-05/05 (Lab Químicas, Margarita Salas)
Bromatología I	17/04/23 - 28/04/23 (Lab edif 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. Las convocatorias por grupos serán publicadas para cada asignatura con antelación a su realización en Campus Virtual.

TERCER CURSO	Fechas
Nutrición humana	10/10/22 - 21/10/22 (Lab edif Marie Curie)
Higiene de los alimentos I	17/10/22 - 28/10/22 (Lab Micro, Margarita Salas)
Biología de alimentos	21/11/22 - 02/12/22 (Lab Micro, Margarita Salas)
Tecnología de los alimentos II	07/11/22 - 11/11/22 y 21/11/22 - 25/11/22 (Planta piloto edif Marie Curie)
Análisis Sensorial	06/03/23-17/03/23 (Sala cata, IRICA) 27/03/23-31/03/23 (Aula informática, Aulario)
Higiene de alimentos II	06/02/23-17/02/23 (Lab Micro, Margarita Salas)
Bromatología II	20/02/23 - 03/03/23 (Lab Marie Curie)
Dietética y alimentación comunitaria	20/03-31/03 (Aula informática, Aulario)
CUARTO CURSO	Fechas
Enología	26/09/22 - 07/10/22 (Lab y Planta piloto Marie Curie)
Productos cárnicos	31/10/22 - 11/11/22 (Lab Marie Curie)
Toxicología Alimentaria	21/11/22 - 02/12/22 (Lab Marie Curie)
Productos lácteos	17/10/22 - 28/10/22 (Lab Marie Curie y Planta piloto Marie Curie)
Grasas y aceites	05/12/22 - 16/12/22 (Lab y Planta piloto Marie Curie)
Alimentación y Salud	13/03/23 - 17/03/23 (Seminarios)
Caracterización y Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria	20/02/23 - 24/02/23 (Lab Químicas, Margarita Salas)
Envases de los Alimentos	06/03/23 - 10/03/23 (Planta piloto Marie Curie)
Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas	27/02/23 - 03/03/23 (Planta piloto Marie Curie y Sala de cata)
Cereales y derivados	06/02/23 - 10/02/23 (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. Las convocatorias por grupos serán publicadas para cada asignatura con antelación a su realización en Campus Virtual.