

GUÍA DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. CURSO 2025-26.  
CALENDARIO DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO.

| PRIMER CURSO    | Fechas  |
|-----------------|---|
| Química general | 13/10/25 a 24/10/25 Grupo 1<br>20/10/25 a 07/11/25 Grupo 2<br>(Lab Químicas, Margarita Salas)   |
| Fisiología      | 18/11/25 a 21/11/25 Grupo 1<br>24/11/25 a 28/11/25 Grupo 2<br>(Lab Biología, Margarita Salas)<br>y 27/04/26 a 30/04/26 Grupo 1<br>04/05/26 a 08/05/26 Grupo 2<br>(Aula de Informática, Aulario)                           |
| Física          | 16/02/26 a 20/02/26 Grupo 1<br>23/03/26 a 27/03/26 Grupo 2<br>07/04/26 a 10/04/26<br>(Lab Física, Margarita Salas)  |
| Microbiología   | 02/03/26 a 06/03/26 Grupo 1<br>09/03/26 a 13/03/26 Grupo 2<br>16/03/26 a 20/03/26 Grupo 3<br>(Lab Micro, Margarita Salas)   |
| Biología        | 09/02/26 a 13/02/26 Grupo 1<br>23/02/26 a 27/02/26 Grupo 2<br>09/03/26 a 13/03/26 Grupo 3<br>07/04/26 a 10/04/26 Grupo 1<br>13/04/26 a 17/04/26 Grupo 2<br>20/04/26 a 24/04/26 Grupo 3<br>(Lab Biología, Margarita Salas) |

| <b>SEGUNDO CURSO</b>  | <b>Fechas</b>  |
|---|--|
| Ampliación Química  | 15/09/25 a 19/09/25 Grupo 1<br>22/09/25 a 26/09/25 Grupo 2<br>(Lab Químicas, Margarita Salas)  |
| Operaciones Básicas   | 06/10/25 a 10/10/25 Grupo 1<br>13/10/25 a 17/10/25 Grupo 2<br>(Lab Edificio Enrique Costa)   |
| Estructura y Propiedades de los Compuestos de los Alimentos | 08/09/25 a 12/09/25 Grupo 1<br>15/09/25 a 19/09/25 Grupo 2<br>(Lab Edif Marie Curie)   |
| Bioquímica  | 27/01/26 a 30/01/26 Grupo 1<br>02/02/26 a 06/02/26 Grupo 2<br>(Lab. Biología, Margarita Salas)   |
| Tecnología de Alimentos I                                   | 09/02/26 a 13/02/26 Grupo 1<br>16/02/26 a 20/02/26 Grupo 2<br>(Planta piloto edif Marie Curie)   |
| Análisis Químico  | 16/03/26 a 20/03/26 Grupo 1<br>23/03/26 a 27/03/26 Grupo 2<br>(Lab Químicas, Margarita Salas)  |
| Bromatología I  | 07/04/26 a 10/04/26 Grupo 1<br>13/04/26 a 17/04/26 Grupo 2<br>(Lab edif Marie Curie)   |
| <b>TERCER CURSO</b>   | <b>Fechas</b>  |
| Nutrición humana  | 06/10/25 a 10/10/25 Grupo 1<br>13/10/25 a 17/10/25 Grupo 2<br>(Lab edif Marie Curie)   |
| Higiene de los alimentos I                                  | 13/10/25 a 17/10/25 Grupo 1<br>20/10/25 a 24/10/25 Grupo 2<br>(Lab Micro, Margarita Salas)   |
| Biotechnología de alimentos                                 | 24/11/25 a 28/11/25 Grupo 1<br>01/12/25 a 05/12/25 Grupo 2<br>(Lab Micro, Margarita Salas)   |
| Tecnología de los alimentos II                              | 27/10/25 a 31/10/25 Grupo 1<br>03/11/25 a 07/11/25 Grupo 2<br>(Planta piloto edif Marie Curie)   |
| Análisis Sensorial  | 23/02/26 a 27/02/26 Grupo 1<br>02/03/26 a 06/03/26 Grupo 2<br>(Sala de Catas edif. Marie Curie) y<br>13/04/26-17/04/26 Grupos 1 y 2<br>(Aula de Informática) |
| Higiene de alimentos II                                     | 09/02/26 a 13/02/26 Grupo 1<br>16/02/26 a 20/02/26 Grupo 2<br>(Lab Micro, Margarita Salas)   |
| Bromatología II   | 09/03/26 a 13/03/26 Grupo 1<br>16/03/26 a 20/03/26 Grupo 2<br>(Lab Marie edif. Curie)  |
| Dietética y alimentación comunitaria                        | 07/04/26 a 10/04/26 Grupo 1<br>13/04/26 a 17/04/26 Grupo 2<br>(Aula informática, Aulario)  |
| <b>CUARTO CURSO</b>   | <b>Fechas</b>  |
| Enología  | 22/09/25 a 26/09/25 Grupo 1<br>29/09/25 a 03/10/25 Grupo 2<br>(Lab edif Marie Curie)   |

GUÍA DOCENTE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. CURSO 2025-26.  
CALENDARIO DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO.

|   |  |
|---|--|
| Productos Lácteos   | 13/10/25 a 17/10/25 Grupo 1<br>20/10/25 a 24/10/25 Grupo 2<br>(Lab edif. Marie Curie y Planta piloto Marie Curie)  |
| Productos Cárnicos  | 27/10/25 a 31/10/25 Grupo 1<br>03/11/25 a 07/11/25 Grupo 2<br>(Lab edif Marie Curie)   |
| Toxicología Alimentaria   | 18/11/25 a 21/11/25 Grupo 1<br>24/11/25-28/11/25 Grupo 2<br>(Lab edif Marie Curie)   |
| Grasas y aceites  | 01/12/25 a 05/12/25 Grupo 1 y Grupo 2<br>09/12/25 a 12/12/25 Grupo 1 y Grupo 2<br>(Lab edif Marie Curie; Planta piloto Marie Curie y Sala de cata ETSIA) |
| Caracterización y Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria | 09/02/26 a 13/02/26 (1 grupo)<br>(Lab Químicas, Margarita Salas)   |
| Envases de los Alimentos  | 16/02/26 a 20/02/26 (1 grupo)<br>(Planta piloto Marie Curie)   |
| Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas                               | 23/02/26 a 27/02/26 (1 grupo)<br>(Planta piloto Marie Curie y Sala de cata ETSIA)  |
| Cereales y derivados  | 02/03/26 a 06/03/26 (1 grupo)<br>(Lab edif. Marie Curie y Planta piloto Marie Curie)   |
| Alimentación y Salud  | 09/03/26 a 13/03/26 (1 grupo) (Seminarios)   |

\*Prácticas en aula ordenadores

**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.