

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS
CURS 2026-27. QUART CURS

Pràctiques, Tutories i Seminaris

Pràctiques (Laboratori, Informàtica, horari, llengua i lloc) 1er Semestre	
OBLIGATORIES	
Biotecnologia dels Aliments	L1 (C): 3-6 novembre (8h 30-12h 30) IATA L2(V): 9-12 novembre (8h 30-12h 30) IATA L3 (V): 26-29 octubre (8h 30-12h 30) IATA
Higiene Alimentària ^a laboratori 22. Toxicologia ^b laboratori 13. Microbiologia ^c laboratori 11. Parasitologia	L1(V): 7 octubre ^c (9-12h) . Laboratori 11. 6,8 octubre ^b (9-12 h). Laboratori 13. 15,16 octubre ^a (9-12h) . Laboratori 23. L2(V): 21,22 octubre ^a (9-12h) . Laboratori 23. 13,15 octubre ^b (9-12 h). Laboratori 13. 14 octubre ^c (9-12h) . Laboratori 11. L3(C): 15 octubre ^c (9-12h) . Laboratori 11. 14,16 octubre ^b (9-12 h). Laboratori 13. 3,4 novembre ^a (9-12h) . Laboratori 23.
OPTATIVES	
Nous Aliments	L1(C): 16-19 novembre (8h 30-12h 30) IATA L2(V): 23-26 novembre (8h 30-12h 30) IATA
Iniciació a la Investigació	I1(C): 2 octubre, 20 novembre (8h 30-12h 30) aula informàtica 4.
Enologia	L1(C): 19-20,23 octubre , 10 decembre (8h 30-12h 30) IATA
Additius Alimentaris	L1(C): 18 setembre 13-15 hores (aula teoria AF-16B) 21-24 .setembre (8h 30-12h) Laboratori 26. L2(V): 18 setembre 13-15 hores (aula teoria AF-16B) 28-30 setembre,1 octubre (8h 30-12h) Laboratori 26
Anàlisi sensorial	L1(C): 26 novembre (17-19h), , 1 decembre (15-18h) Aula AF-12, 20 novembre (15-17h) aula AF-16B 19 novembre (15-19h) IATA 27 novembre (9-13h) Visita
Envasos	L1(C): 30 octubre, 13 novembre, 4,11 decembre (8h 30-12h 30) IATA

C= castellà,V= valencià L= laboratoris IATA= Institut d'Agroquímica dels aliments

Septiembre

14	15	16	17	18
				mañana
				Aditivos Alimentarios L1 Aditivos Alimentarios L2 (aula AF-16B)

21	22	23	24	25
mañana	mañana	mañana	mañana	mañana
Aditivos Alimentarios L1	Aditivos Alimentarios L1	Aditivos Alimentarios L1	Aditivos Alimentarios L1	Elección TFG 12 horas

Septiembre/Octubre

28	29	30	1	2
mañana	mañana	mañana	mañana	mañana
Aditivos Alimentarios L2	Aditivos Alimentarios L2	Aditivos Alimentarios L2	Aditivos Alimentarios L2	Iniciación a la Investigación I1

Octubre

5	6	7	8	9
mañana	mañana	mañana	mañana	FESTIVO
	Higiene Alimentaria L1	Higiene Alimentaria L1	Higiene Alimentaria L1	

12	13	14	15	16
FESTIVO	mañana	mañana	mañana	mañana
	Higiene Alimentaria L2	Higiene Alimentaria L2	Higiene Alimentaria L1	Higiene Alimentaria L1
		Higiene Alimentaria L3	Higiene Alimentaria L2 Higiene Alimentaria L3	Higiene Alimentaria L3

19	20	21	22	23
mañana	mañana	mañana	mañana	mañana
Enología L1	Enología L1	Higiene Alimentaria L2	Higiene Alimentaria L2	Enología L1
tarde	tarde	tarde	tarde	tarde
TUTORIAS	TUTORIAS			

26	27	28	29	30
mañana	mañana	mañana	mañana	mañana
Biotecnología L3	Biotecnología L3	Biotecnología L3	Biotecnología L3	Envases L1

Noviembre

2	3	4	5	6
FORO EMPLEO	mañana	mañana	mañana	mañana
	Biología L1	Biología L1	Biología L1	Biología L1
	Higiene Alimentaria L3	Higiene Alimentaria L3		
	tarde	tarde	tarde	tarde

9	10	11	12	13
mañana	mañana	mañana	mañana	mañana
Biología L2	Biología L2	Biología L2	Biología L2	Envases L1 visita
				visita

16	17	18	19	20
mañana	mañana	mañana	mañana	mañana
Nuevos alimentos L1	Nuevos alimentos L1	Nuevos alimentos L1	Nuevos alimentos L1	Iniciación a la Investigación I1
tarde	tarde	tarde	tarde	tarde
			Análisis sensorial L1 sala catas	Análisis sensorial L1 (aula AF-16B)

23	24	25	26	27
mañana	mañana	mañana	mañana	mañana
Nuevos alimentos L2	Nuevos alimentos L2	Nuevos alimentos L2	Nuevos alimentos L2	Análisis sensorial L1 Visita
tarde	tarde	tarde	tarde	tarde
			Análisis sensorial L1 (aula AF-12)	Análisis sensorial L1 VISITA

Noviembre /Diciembre

30	1	2	3	4
mañana	mañana	mañana	mañana	mañana
				Envases L1 visita
tarde	tarde	tarde	tarde	tarde
	Análisis sensorial L1 (Aula AF-12)			

Diciembre

7	8	9	10	11
FESTIVO	FESTIVO	mañana	mañana	mañana
			Enología visita	Envases L1
		tarde	tarde	tarde
		TUTORIAS	TUTORIAS	

14	15	16	17	18
tarde	tarde	tarde	tarde	tarde
Seminarios coordinados	Seminarios coordinados	Seminarios coordinados	Seminarios coordinados	Seminarios coordinados

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS CURS 2026-27. QUART CURS**Tutories i Seminaris****GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS. CURS 2024-25. QUART CURS. TUTORIES I SEMINARIS**

Horari	19 octubre Aula 12	19 octubre Aula 16 B	20 octubre Aula 12	9 decembre Aula 12	9 decembre Aula 16B	10 decembre Aula 12
14-15		Iniciació investigació U1(opt)	Nous Aliments U1(opt)	Alimentació i Cultura U1	Higiene Alimentària U2	Iniciacion investigación U1 (opt)
15-16	Bioteχνologia d'Aliments U1	Higiene Alimentària U2	Nous Aliments U2 (opt)	Bioteχνologia d'Aliments U1	Alimentació i Cultura U2	Nous Aliments U1 (opt)
16-17	Alimentació i Cultura U1	Bioteχνologia d'Aliments U2	Additius Alimentaris U1(opt)	Higiene Alimentària U1	Bioteχνologia d'Aliments U2	Nous Aliments U2 (opt)
17-18	Higiene Alimentària U1	Alimentació i Cultura U2	Anàlisis Sensorial U1 (opt)	Envases U1 (opt))		Enología U1 (opt)

SEMINARIS

Horari	14 decembre Aula 12	15 decembre Aula 12	16 decembre Aula 12	17 decembre Aula 12	18 decembre Aula 12
14-15	Higiene Alimentària E1	Enología E1	Alimentació i Cultura E1	Nous Aliments E1	Iniciació Investigació E1
15-16	Higiene Alimentària E1	Enología E1	Alimentació i Cultura E1	Nous Aliments E1	Iniciació Investigació E1
16-17	Bioteχνologia E1	Additius E1	Envases E1	Anàlisis Sensorial E1	
17-18	Bioteχνologia E1	Additius E1	Envases E1	Anàlisis Sensorial E1	

