**GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE PRIMER CURS – 2023/24**

**PRIMER SEMESTRE - MATÍ M1. AULA B de Marina.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Dilluns** | **Dimarts** | **Dimecres** | **Dijous** | **Divendres** |
| **9.00-10.00** | Química General i  Inorgànica\* | Química General i  Inorgànica | Química General i  Inorgànica | Bioquímica SEM\*\*\*  4 sessions | Experimentació al Laboratori\*\* |
| **10.00-11.00** | Bioquímica\* | Bioquímica | Bioquímica | Biologia Cel·lular i  Genètica | Experimentació al Laboratori\*\* |
| **11.00-12.00** | Biologia Cel·lular i  Genètica\* | Biologia Cel·lular i  Genètica | Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari | Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari | Experimentació al Laboratori\*\* |
| **12.00-13.00** |  |  | Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari | Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari | Experimentació al Laboratori\*\* |
|  |  |  |  |  |  |
| **15.00-19.00** | Experimentació al Laboratori\*\*: T01, T02, T03, T04 | | | | |

**\* Assignatures que programen pràctiques de laboratori a contra horari T01, T02, T03 i T04; \*\*L’assignatura Experimentació al Laboratori té calendari propi de Seminaris \*\*\* L’assignatura de Bioquímica programa 4 sessions de seminari durant el semestre – a determinar.**

**PRIMER CURS CTA - SEGON SEMESTRE - MATÍ (M1) AULA B de Marina.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Dilluns** | **Dimarts** | **Dimecres** | **Dijous** | **Divendres** |
| **9.00-10.00** | Química orgànica\* | Química orgànica | Fisiologia humana | Química orgànica | ACTIVITATS  ESPECÍFIQUES  (A DETERMINAR) |
| **10.00-11.00** | Biologia Mol. Genòm\* | Bioestadística i Mat | Fisiologia humana | Fisiologia humana\* |
| **11.00-12.00** | Física i Fisicoquímica | Bioestadística i Mat. | Biologia Mol Genòmica | Biologia Mol Genòmica |
| **12.00-13.00** | Física i Fisicoquímica | Tallers\*\* Química orgànica | Física i Fisicoquímica\* | Practiques Bioestadística i Mat |
| **13:00-14:00** |  |  |  | Practiques Bioestadística i Mat |

**\* Assignatures que programen pràctiques de laboratori a contra horari (T01, T02, T03, T04). \*\* Tallers per tutorització en dates específiques a determinar**

**GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE SEGON CURS – 2023/24**

**PRIMER SEMESTRE - TARDA T1. AULA B Marina.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Dilluns** | **Dimarts** | **Dimecres** | **Dijous** | **Divendres** |
| **15:00-16.00** | Fonaments de Tecnologia\*\* | Química dels Aliments\* | Fonaments de Tecnologia | Química dels Aliments | ACTIVITATS  ESPECÍFIQUES (A DETERMINAR) |
| **16.00-17.00** | Fonaments de Tecnologia | Microbiologia General | Fonaments de Tecnologia | Microbiologia General |
| **17.00-18.00** | Microbiologia General\* | Anàlisi Instrumental\* | Química dels Aliments | Anàlisi Instrumental |
| **18.00-19.00** | Nutrició Humana\* | Anàlisi Instrumental | Nutrició Humana | Nutrició Humana l |

**\*Assignatures que programen grups d’activitats pràctiques a contra horari (M01, M02, M03)**

**\*\* Assignatura que programa activitats pràctiques en horari de classe (T01 i T02). A determinar pel campus virtual de l’assignatura.**

**SEGON SEMESTRE - TARDA (T1) AULA B Marina.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Dilluns** | **Dimarts** | **Dimecres** | **Dijous** | **Divendres** |
| **15:00-16.00** | Microbiologia i Parasitologia d’Aliments | Anàlisi d’Aliments I\* | Microbiologia i Parasitologia d’Aliments | Anàlisi d’Aliments I | ACTIVITATS  ESPECÍFIQUES (A DETERMINAR) |
| **16.00-17.00** | Microbiologia i Parasitologia d’Aliments | Anàlisi d’Aliments I | Microbiologia i Parasitologia d’Aliments | Composició i Propietats dels Aliments |
| **17.00-18.00** | Operacions Unitàries I\* | Producció de Primeres Matèries\* | Operacions Unitàries I | Producció de Primeres Matèries |
| **18.00-19.00** | Operacions Unitàries I | Composició i Propietats dels Aliments | Composició i Propietats dels Aliments | Producció de Primeres Matèries |

**\*Assignatures que programen activitats pràctiques a contra horari (M01, M02 i M03)**

**GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE TERCER CURS – 2023/24**

**PRIMER SEMESTRE M1. AULA 2 la Masia.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Dilluns** | **Dimarts** | **Dimecres** | **Dijous** | **Divendres** |
| **9.00-10.00** | Gestió de Qualitat i Normativa Alimentària | Nutrició i Salut | Gestió de Qualitat i Normativa Alimentària | Nutrició i Salut | Seguretat Alimentària I |
| **10.00-11.00** | Gestió de Qualitat i Normativa Alimentària | Anàlisi d’Aliments II | Gestió de Qualitat i Normativa Alimentària | Seguretat Alimentària I\* | Seguretat Alimentària I |
| **11.00-12.00** | Nutrició i Salut | Anàlisi d’Aliments II | Operacions Unitàries II | Anàlisi d’Aliments II | Anàlisi d’Aliments II |
| **12.00-13.00** | Operacions Unitàries II\* |  | Operacions Unitàries II |  | Nutrició i Salut |

**\* Assignatures que programen activitats pràctiques a contra horari (T01, T02, T03)**

**SEGON SEMESTRE (M1) AULA 2 la Masia.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Dilluns** | **Dimarts** | **Dimecres** | **Dijous** | **Divendres** |
| **9.00-10.00** | Higiene a la Indústria Alimentària i APPCC\* | Seguretat Alimentària II | Taller Tecnologia d’Aliments (ORD)\*\*\* | Ingredients i Formulació | Ingredients i Formulació |
| **10.00-11.00** | Higiene a la Indústria Alimentària i APPCC | Seguretat Alimentària II | Seguretat Alimentària II | Ingredients i Formulació  (SEM) |
| **11.00-12.00** | Higiene a la Indústria Alimentària (SEM) | Tecnologia d’Aliments\* | Taller Tecnologia d’Aliments (ORD)\*\*\* | Tecnologia d’Aliments | Seguretat Alimentària II |
| **12.00-13.00** | Pràctiques d’Anàlisi (SEM)\* |  |  | Pràctiques d’Anàlisi (SEM)\*\* |
| **13.00-14.00** |  |  |  |  | Pràctiques d’Anàlisi (SEM)\*\* |
|  |  |  |  |  |  |
| **15.00-19.30** | **Pràctiques d’Anàlisi d’Aliments**\*\* | | | | |

**\* Assignatures que programen pràctiques (T01,T02,T03); \*\*L’assignatura Pràctiques d’Anàlisi d’Aliments té calendari propi (dates concretes segons grup): Els seminaris (M01, M02, M03) programats dilluns són 3, d’1 hora de duració, i els programats per als divendres són 3, de dues hores de duració. \*\*\* L’assignatura de tecnologia d’aliments té un calendari propi de Tallers (ORD): les sessions programades són 6 de 2 hores de duració (dates i horaris concrets segons grup M01,M02,M03).**

**GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE QUART CURS – 2023-24**

**PRIMER SEMESTRE (T1) AULA 2 la Masia.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Dilluns** | **Dimarts** | **Dimecres** | **Dijous** | **Divendres** |
| **12:00-14:00** |  |  |  |  | *Al·lèrgies i Intoleràncies* |
| **15.00-16.00** | *Tècniques de separació i identificació* | Economia i Gestió a l’Empresa Agroalimentària | *Tecnologia Culinària\*\*/*  *Anàlisi Sensorial \*\** | Salut Pública i Epidemiologia Nutricional PRAC.\* | Control de Qualitat de Processos i Productes |
| **16.00-17.00** | *Tècniques de separació i identificació* | Economia i Gestió a l’Empresa Agroalimentària | *Tecnologia Culinària\*\* /*  *Anàlisi Sensorial \*\** | Salut Pública i Epidemiologia Nutricional PRAC.\* | Control de Qualitat de Processos i Productes |
| **17.00-18.00** | *Bioinformàtica \*\** | Salut Pública i Epidemiologia Nutricional | Economia i Gestió a l’Empresa Agroalimentària | Salut Pública i Epidemiologia Nutricional PRAC.+ | Control de Qualitat de Processos i Productes |
| **18.00-19.00** | *Bioinformàtica \*\** | Salut Pública i Epidemiologia Nutricional\* | Economia i Gestió a l’Empresa Agroalimentària | Salut Pública i Epidemiologia Nutricional PRAC.\* | Control de Qualitat de Processos i Productes |

\****Sessions per grups a determinar pel campus virtual \*\* Assignatures pràctiques amb places limitades***

**SEGON SEMESTRE (T1) AULA 2 La Masia.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Dilluns** | **Dimarts** | **Dimecres** | **Dijous** | **Divendres** |
| **15.00-16.00** | *Plantes d’ús Alimentari* | Aliments Funcionals i Nous Aliments\* | Aliments Funcionals i Nous Aliments | PRÀCTIQUES i Tallers | PRÀCTIQUES i Tallers |
| **16.00-17.00** | *Plantes d’ús Alimentari* | Biotecnologia Alimentària\* | Aliments Funcionals i Nous Aliments |
| **17.00-18.00** | Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària\* | Biotecnologia Alimentària | Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària |
| **18.00-19.00** | Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària | *Innovació, Màrqueting i Comunicació* | Biotecnologia Alimentària |
| **19.00-20.00** | *Tecnologies de Conservació i Envasat* | *Innovació, Màrqueting i*  *Comunicació* | *Tecnologies de Conservació i Envasat* |

***Assignatures optatives en cursiva.* \* Assignatures que programen pràctiques en dijous i divendres.**