

## GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE PRIMER CURS – 2024/25

### PRIMER SEMESTRE - MATÍ M1. AULA 1.3 Ed. Gramenet

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Bioquímica*	Bioquímica	Bioquímica	Bioquímica SEM*** 4 sessions	Experimentació al Laboratori**
10.00-11.00	Química General i Inorgànica*	Química General i Inorgànica	Química General i Inorgànica	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 Tallers \*\*\* L'assignatura de Bioquímica programa 4 sessions de seminari durant el semestre – a determinar.

### PRIMER CURS CTA - SEGON SEMESTRE - MATÍ (M1) AULA 1.3 Ed. Gramenet

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Biologia Mol. Genòm*	Química orgànica	Biologia Mol Genòmica	Biologia Mol Genòmica	ACTIVITATS ESPECÍFIQUES (A DETERMINAR)
10.00-11.00	Química orgànica*	Bioestadística i Mat	Física i Físicoquímica*	Química orgànica	
11.00-12.00	Física i Físicoquímica	Bioestadística i Mat.	Fisiologia humana	Fisiologia humana*	
12.00-13.00	Física i Físicoquímica	Tallers** Química orgànica	Fisiologia humana	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

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxalnfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2024&ens=TG1052>

**GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE SEGON CURS – 2024/25****PRIMER SEMESTRE - TARDA T1. AULA 1.3 Ed. Gramenet**

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

\*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 1.3 Ed. Gramenet**

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

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxalnfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2024&ens=TG1052>

## GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE TERCER CURS – 2024/25

### PRIMER SEMESTRE M1. AULA 1.4 Ed. Gramenet

	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	<u>Operacions Unitàries II</u>	Anàlisi d'Aliments II	Anàlisi d'Aliments II
12.00-13.00	<u>Operacions Unitàries II*</u>			<u>Operacions Unitàries II</u>	Nutrició i Salut

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

### SEGON SEMESTRE (M1) AULA 1.4 Ed. Gramenet

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Higiene a la Indústria Alimentària i APPCC*	Seguretat Alimentària II	ACTIVITATS ESPECÍFIQUES (A DETERMINAR)		Ingredients i Formulació
10.00-11.00	Higiene a la Indústria Alimentària i APPCC	Seguretat Alimentària II		Seguretat Alimentària II	Ingredients i Formulació
11.00-12.00	Higiene a la Indústria Alimentària (SEM)	Tecnologia d'Aliments*		Seguretat Alimentària II	Ingredients i Formulació (SEM)
12.00-13.00	Pràctiques d'Anàlisi (SEM)*	Tecnologia d'Aliments		Tecnologia d'Aliments	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 Tallers (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.

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxalnfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2024&ens=TG1052>

## GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE QUART CURS – 2024-25

### PRIMER SEMESTRE (T1) AULA 1.4 Ed. Gramenet

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
12:00-14:00					<i>Al·lèrgies i Intoleràncies</i>
15:00-16:00	<i>Tècniques de separació i identificació</i>	Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària	<i>Tecnologia Culinària**/ Anàlisi Sensorial **</i>	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional PRAC.*	Control de Qualitat de Processos i Productes
16:00-17:00	<i>Tècniques de separació i identificació</i>	Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària	<i>Tecnologia Culinària**/ Anàlisi Sensorial **</i>	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional PRAC.*	Control de Qualitat de Processos i Productes
17:00-18:00	<i>Bioinformàtica **</i>	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	<i>Bioinformàtica **</i>	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 - preinscripció*

### SEGON SEMESTRE (T1) AULA 1.4 Ed. Gramenet

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15:00-16:00	<i>Plantes d'ús Alimentari</i>	Aliments Funcionals i Nous Aliments*	Aliments Funcionals i Nous Aliments	PRÀCTIQUES i Tallers	PRÀCTIQUES i Tallers
16:00-17:00	<i>Plantes d'ús Alimentari</i>	Biotecnologia Alimentària*	Aliments Funcionals i Nous Aliments		
17:00-18:00	Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària*	Biotecnologia Alimentària	Biotecnologia Alimentària		
18:00-19:00	Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària	Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària	<i>Innovació, Màrqueting i Comunicació</i>		
19:00-20:00	<i>Tecnologies de Conservació i Envasat</i>	<i>Tecnologies de Conservació i Envasat</i>	<i>Innovació, Màrqueting i Comunicació</i>		

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

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxalnfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2024&ens=TG1052>