

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS**HORARIS DE CLASSE DE PRIMER CURS – 2014/15****PRIMER SEMESTRE - MATÍ (M1)**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Química General i Inorgànica*	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Química General i Inorgànica	Química General i Inorgànica	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari
10.00-11.00	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Bioquímica	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Bioquímica	Bioquímica
11.00-12.00	Biologia Cel·lular i Genètica*	Biologia Cel·lular i Genètica	Experimentació al Laboratori (SEM)	Biologia Cel·lular i Genètica	Experimentació al Laboratori (SEM)
12.00-13.00		Bioquímica (SEM)			
15.00-19.00	Experimentació al Laboratori**				

PRIMER SEMESTRE - TARDA (T1)

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-13.00	Experimentació al Laboratori**				
15.00-16.00	Biologia Cel·lular i Genètica*	Biologia Cel·lular i Genètica	Experimentació al Laboratori (SEM)	Biologia Cel·lular i Genètica	Experimentació al Laboratori (SEM)
16.00-17.00	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Bioquímica	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Bioquímica	Bioquímica
17.00-18.00	Química General i Inorgànica*	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Química General i Inorgànica	Química General i Inorgànica	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari
18.00-19.00		Bioquímica (SEM)			

* Assignatures que programen pràctiques

** L'assignatura pràctica Experimentació al Laboratori té calendari propi de pràctiques.

HORARIS DE CLASSE DE PRIMER CURS – 2014/15**SEGON SEMESTRE - MATÍ (M1)**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Biologia Molecular i Genòmica*	Química orgànica	Biologia Molecular i Genòmica	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Biologia Molecular i Genòmica
10.00-11.00	Química orgànica*	Fisiologia humana*	Fisiologia humana	Química orgànica	Fisiologia humana
11.00-12.00	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Física i Físicoquímica*	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Física i Físicoquímica	Física i Físicoquímica
12.00-13.00	Bioestadística i Matemàtica Aplicada (SEM)				

SEGON SEMESTRE - TARDA (T1)

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15.00-16.00	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Física i Físicoquímica*	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Física i Físicoquímica	Física i Físicoquímica
16.00-17.00	Biologia Molecular i Genòmica*	Química orgànica	Biologia Molecular i Genòmica*	Química orgànica	Biologia Molecular i Genòmica*
17.00-18.00	Química orgànica*	Fisiologia humana*	Fisiologia humana	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Fisiologia humana
18.00-19.00				Bioestadística i Matemàtica Aplicada (SEM)	

* Assignatures que programen pràctiques

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS**HORARIS DE CLASSE DE SEGON CURS – 2014/15****PRIMER SEMESTRE - MATÍ (M1)**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Química dels Aliments*	Anàlisi Instrumental*	Química dels Aliments	Anàlisi Instrumental	Química dels Aliments
10.00-11.00	Nutrició Humana*	Nutrició Humana	Anàlisi Instrumental	Nutrició Humana	Fonaments de Tecnologia
11.00-12.00	Fonaments de Tecnologia	Fonaments de Tecnologia	Microbiologia General	Microbiologia General	Fonaments de Tecnologia
12.00-13.00	Microbiologia General*				

PRIMER SEMESTRE - TARDA (T1)

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15.00-16.00	Microbiologia General*	Fonaments de Tecnologia	Microbiologia General	Microbiologia General	Fonaments de Tecnologia
16.00-17.00	Química dels Aliments*	Nutrició Humana	Química dels Aliments	Nutrició Humana	Fonaments de Tecnologia
17.00-18.00	Fonaments de Tecnologia	Anàlisi Instrumental*	Anàlisi Instrumental	Anàlisi Instrumental	Química dels Aliments
18.00-19.00	Nutrició Humana*				

*Assignatures que programen pràctiques

HORARIS DE CLASSE DE SEGON CURS – 2014/15**SEGON SEMESTRE - MATÍ (M1)**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Anàlisi d'Aliments I	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments	Anàlisi d'Aliments I	Anàlisi d'Aliments I
10.00-11.00	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments	Composició i Propietats dels Aliments	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments	Composició i Propietats dels Aliments	Producció de Primeres Matèries
11.00-12.00	Producció de Primeres Matèries	Composició i Propietats dels Aliments	Composició i Propietats dels Aliments	Producció de Primeres Matèries	Producció de Primeres Matèries
12.00-13.00		Operacions Unitàries I*	Operacions Unitàries I	Operacions Unitàries I	

SEGON SEMESTRE - TARDA (T1)

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15.00-16.00	Producció de Primeres Matèries	Operacions Unitàries I*	Operacions Unitàries I	Operacions Unitàries I	Producció de Primeres Matèries
16.00-17.00	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments	Producció de Primeres Matèries	Producció de Primeres Matèries
17.00-18.00	Anàlisi d'Aliments I	Composició i Propietats dels Aliments	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments	Anàlisi d'Aliments I	Anàlisi d'Aliments I
18.00-19.00		Composició i Propietats dels Aliments	Composició i Propietats dels Aliments	Composició i Propietats dels Aliments	

*Assignatures que programen pràctiques

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS**HORARIS DE CLASSE DE TERCER CURS – 2014/15****PRIMER SEMESTRE**

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

SEGON SEMESTRE

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

* Assignatures que programen pràctiques

**L'assignatura pràctica Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments té calendari propi de pràctiques. Els seminaris programats per als dilluns són 4 d'1 hora de duració, i els programats per als divendres són 8 de dues hores de duració.

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS**HORARIS DE CLASSE DE QUART CURS – 2014/15****PRIMER SEMESTRE (assignatures optatives en cursiva)**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15.00-16.00	<i>Investigació Experimental en Nutrició</i>	<i>Tècniques de separació i identificació</i>	<i>Investigació Experimental en Nutrició</i>		<i>Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries</i>
16.00-17.00	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional	<i>Tècniques de separació i identificació</i>	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional	Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària	<i>Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries</i>
17.00-18.00	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional (SEM Gr1)	Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional	Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària	Control de Qualitat de Processos i Productes
18.00-19.00	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional (SEM Gr2)	Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària	Control de Qualitat de Processos i Productes		Control de Qualitat de Processos i Productes
19.00-20.00			Control de Qualitat de Processos i Productes		

SEGON SEMESTRE (assignatures optatives en cursiva)

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15.00-16.00	<i>Plantes d'Ús Alimentari</i> <i>Bioinformàtica i Modelització molecular</i>	<i>Tecnologies de Conservació i Envasat</i>	<i>Tecnologies de Conservació i Envasat</i>	PRÀCTIQUES i seminaris d'informàtica	PRÀCTIQUES
16.00-17.00	<i>Plantes d'Ús Alimentari</i> <i>Bioinformàtica i Modelització molecular</i>	Bioteχνologia Alimentària	Aliments Funcionals i Nous Aliments		
17.00-18.00	Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària*	Bioteχνologia Alimentària*	Aliments Funcionals i Nous Aliments		
18.00-19.00	Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària	<i>Innovació, Màrqueting i Comunicació</i>	Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària		
19.00-20.00	Aliments Funcionals i Nous Aliments	<i>Innovació, Màrqueting i Comunicació</i>	Bioteχνologia Alimentària		

* Assignatures que programen pràctiques