



JORNADA DE PORTES OBERTES DELS ENSENYAMENTS DE GRAU QUE S'IMPARTEIXEN AL CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ DE TORRIBERA

FACULTAT DE FARMÀCIA I CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ · 11 d'abril de 2018

La jornada de portes obertes (JPO) té com a objectiu principal explicar a futurs estudiants universitaris els continguts de les titulacions de grau relacionades amb l'alimentació: Ciència i Tecnologia dels Aliments, Nutrició Humana i Dietètica i Ciències Culinàries i Gastronòmiques.

El punt de trobada de la JPO serà l'Edifici d'Administració La Masia, a la Sala de Les Voltes (planta baixa) el dia 11 d'abril a les 15.30 hores. La JPO es distribueix en dues parts: una explicació a tots els participants sobre el Campus i en grups específics sobre els Plans d'Estudis dels Graus, i la realització de diversos tallers pràctics relacionats amb el perfil dels graus seguint la següent organització:

ORGANITZACIÓ

	GRUP 1		GRUP 2		GRUP 3		GRUP 4	
	Grup 1a	Grup 1b	Grup 2a	Grup 2b	Grup 3a	Grup 3b	Grup 4a	Grup 4b
16:00 17:00	– Inauguració de la Jornada (Sala de les Voltes) ○ Direcció del Campus de l'Alimentació de Torribera ○ Vicedeganat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació – Presentació del grau: ○ Cap d'estudis del Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (Aula 3) ○ Cap d'estudis del grau de Nutrició Humana i Dietètica (Sala de les Voltes) ○ Coordinador del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (Aula 3)							
16:50	PUNT DE TROBADA (esplanada darrera Ed. Masia)							
17:00 17:30	Visita labs Tecnol/Instr.	Visita labs Instr./Tecnol	Taller 3 Sala Alella	Taller 5 Seg. Ali. Aula A	Taller 6. Enquestes Nutr. Lab. Nutrició		Biblioteca Ed. Verdaguer	
17:30 18:00	Taller 1 Lab BBculin.	Taller 2 Lab Bioinf.	Biblioteca Ed. Verdaguer		Visita labs Tecnol/ Instr.	Visita labs Instr. /Tecnol	Taller 4 Aula 1 Verdaguer	
18:00 18:30	Biblioteca Ed. Verdaguer		Taller 4 Aula 1 Verdaguer		Taller 1 Lab BBculin.	Taller 2 Lab Bioinf.	Taller 3 Sala Alella	Taller 5 Seg. Ali. Aula A

Visites:

Laboratori Tecnològic – Ed. Marina (15 min) Dra. C. González Azón.

Laboratori Químic/Instrumental – Ed. Marina (15 min) Dr. A. Bidon-Chanal.

Biblioteca – Ed. Verdaguer (30 min) CRAI.

Tallers:

Taller 1. Bioquímica a la nevera al Lab. Biologia bàsica i culinària – Ed. Marina. (15 min) Dra. J. Relat.

Taller 2. De la pantalla a la cullera al Laboratori de Bioinformàtica – Ed. Marina (15 min) Dr. T. Viayna

Taller 3. Percepció del gust dels aliments a la Sala Alella – Ed. Marina (15 min) Dr. J. Moreno.

Taller 4. De colors i sabors a l'Aula 1 – Ed. Verdaguer. (30 min) Dra. D. Barrón – Dra. M. Riu.

Taller 5. Seguretat alimentaria v. Kahoot a l'Aula A – Ed. Marina (15 min) Dra. T. Veciana - Dr. R. Llorach.

Taller 6. Enquestes nutricionals al Lab. Nutrició – Ed. Marina (30 min) Dr. A. Farran – Dra. M.A. Lizarraga.