

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

HORARIS DE CLASSE DE PRIMER CURS – 2019/20

PRIMER SEMESTRE - MATÍ (M1) AULA 3 Aulari Sent Soví

	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	
10.00-11.00	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Bioquímica*	Bioquímica	Bioquímica	Bioquímica *** (SEM)
11.00-12.00	Biologia Cel·lular i Genètica*	Biologia Cel·lular i Genètica	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Biologia Cel·lular i Genètica	Experimentació al Laboratori (SEM)
12.00-13.00			Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari		Experimentació al Laboratori (SEM)
15.00-19.00	Experimentació al Laboratori**				

PRIMER SEMESTRE - TARDA (T1) AULA 3 Aulari Sent Soví

	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	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Biologia Cel·lular i Genètica	Experimentació al Laboratori
16.00-17.00	Química General i Inorgànica*	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Química General i Inorgànica	Química General i Inorgànica	Experimentació al Laboratori
17.00-18.00	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Bioquímica*	Bioquímica	Bioquímica*** (SEM)
18.00-19.00		Bioquímica*			

* Assignatures que programen pràctiques de laboratori** L'assignatura pràctica Experimentació al Laboratori té calendari propi de pràctiques. *** L'assignatura de Bioquímica programa 5 sessions de seminari durant el semestre.

HORARIS DE CLASSE DE PRIMER CURS – 2019/20

SEGON SEMESTRE - MATÍ (M1) AULA 3 Aulari Sent Soví

	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 Fisicoquímica*	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Física i Fisicoquímica	Física i Fisicoquímica
12.00-13.00	Bioestadística i Matemàtica Aplicada				

SEGON SEMESTRE - TARDA (T1) AULA 3 Aulari Sent Soví

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15.00-16.00	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Física i Fisicoquímica*	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Física i Fisicoquímica	Física i Fisicoquímica
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	

* Assignatures que programen pràctiques de laboratori a contra horari

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

HORARIS DE CLASSE DE SEGON CURS – 2019/20

PRIMER SEMESTRE - MATÍ (M1) AULA B Marina

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

*Assignatures que programen 3 grups de pràctiques de laboratori a contra horari

SEGON SEMESTRE - MATÍ (M1) AULA B Marina

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

*Assignatures que programen 3 grups de pràctiques de laboratori a contra horari

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2019&ens=TG1052>

CE de 26 juny 2019

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

HORARIS DE CLASSE DE TERCER CURS – 2019/20 PRIMER SEMESTRE AULA 2 la Masia

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

HORARIS DE CLASSE DE TERCER CURS – 2019/20 SEGON SEMESTRE AULA 2 la Masia

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

* Assignatures que programen 3 grups de pràctiques;

**L'assignatura pràctica Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments té calendari propi de pràctiques. Els seminaris programats per als dilluns són 3, d'1 hora de duració (dates concretes), i els programats per als divendres són 6 de dues hores de duració (dates concretes segons grup).

*** L'assignatura de tecnologia d'aliments té un calendari propi de pràctiques d'ordinadors (ORD). Les sessions programades són 7 de 2 hores de duració, dilluns i dimecres (dates concretes segons grup). El grup del dijous és grup reserva.

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2019&ens=TG1052>

CE de 26 juny 2019

HORARIS DE CLASSE DE QUART CURS – 2019-20

PRIMER SEMESTRE (assignatures optatives en cursiva) AULA 2 La Masia

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15.00-16.00	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional*	Control de Qualitat de Processos i Productes	<i>Tècniques de separació i identificació</i>	<i>Tecnologia Culinària***</i> <i>Anàlisi Sensorial Aliments***</i>	<i>Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries</i>
16.00-17.00	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional (SEM)	Control de Qualitat de Processos i Productes	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional	<i>Tecnologia Culinària</i> <i>Anàlisi Sensorial dels Aliments</i>	<i>Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries</i>
17.00-18.00	<i>Tècniques de separació i identificació</i>	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		Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària		Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària	Control de Qualitat de Processos i Productes

SEGON SEMESTRE (assignatures optatives en cursiva) AULA 2 La Masia

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

* Assignatures que programen pràctiques

** Plantas d'ús Alimentari és una assignatura optativa que depèn del grau de NHD: el dimecres de 12 a 14h

*** Assignatures optativa amb preinscripció per limitació d'espai.

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2019&ens=TG1052>

CE de 26 juny 2019