

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE PRIMER CURS – 2020/21

PRIMER SEMESTRE - MATÍ M1 i M2. AULA 3 Aulari Sent Soví i Aula virtual (setmanes alternes començant per el M1). 28/09/2020 - 22/12/2020

	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*** M1: T01, T03 i M2: T02, T04				

PRIMER SEMESTRE - TARDA (T1) AULA 3 Aulari Sent Soví. 28/09/2020 - 22/12/2020

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-13.00	Experimentació al Laboratori*** T1: M01, M03 i T2: M02, M04				
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**Assignatures que programen pràctiques virtuals*** L'assignatura pràctica Experimentació al Laboratori té calendari propi de pràctiques. **** L'assignatura de Bioquímica programa 4 sessions de seminari durant el semestre.

PUNTUALMENT El dia 28 de setembre M1, M2 i T1es farà Experimentació al laboratori i la resta de classes de teoria es traslladen al divendres 2 d'octubre

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2020&ens=TG1052>

Versió 24/07/2020

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE PRIMER CURS – 2020/21

SEGON SEMESTRE - MATÍ (M1) AULA 3 Aulari Sent Soví. 8/02/2021- 28/05/2021

	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				

SEGON SEMESTRE - TARDA (T1) AULA 3 Aulari Sent Soví. 8/02/2021- 28/05/2021

	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	

* Assignatures que programen pràctiques de laboratori a contra horari (M01, M02, T01, T02) **Assignatures que programen pràctiques en horari de classe.

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE SEGON CURS – 2020/21

PRIMER SEMESTRE - MATÍ (M1 i M2) AULA B Marina i Aula virtual (setmanes alternes començant per el M1). 21/09/2020 - 22/12/2020

	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 grups de pràctiques de laboratori a contra horari (M1: T01, T03, T05 - M2: T02, T04, T06)

** Assignatura que programa pràctiques virtuals en horari de teoria (M01 i M02)

SEGON SEMESTRE - MATÍ (M1) AULA B Marina. 8/02/2021- 28/05/2021

	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 pràctiques de laboratori (T01, T02 i T03)

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2020&ens=TG1052>

Versió 24/07/2020

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE TERCER CURS – 2020/21

PRIMER SEMESTRE (M1 i M2) AULA 2 la Masia i Aula virtual (setmanes alternes començant per el M1) 21/09/2020 - 22/12/2020

	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

* Assignatura que programa pràctiques presencials; (M1: T01, T03, T05 - M2: T02, T04, T06) ** Assignatura que programa pràctiques virtuals (T01+T02, T03+T04, T05+T06)

SEGON SEMESTRE (M1) AULA 2 la Masia. 8/02/2021- 28/05/2021.

	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 d'Anàlisi (SEM)**
13.00-14.00						
15.00-19.30	Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments**					

* Assignatures que programen pràctiques (T01,T02,T03); **L'assignatura pràctica Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments té calendari propi de pràctiques. Els seminaris (M01, M02, M03) 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 6 de 2 hores de duració, dilluns i dimecres (dates concretes segons grup M01,M02,M03). El grup del dijous M04 és grup reserva.

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2020&ens=TG1052>

Versió 24/07/2020

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE QUART CURS – 2020-21

PRIMER SEMESTRE (T1 i T2) AULA 2 la Masia i Aula virtual (setmanes alternes començant per el T1) 21/09/2020 - 22/12/2020

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15.00-16.00	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional*	Control de Qualitat de Processos i Productes	Tècniques de separació i identificació	Tecnologia Culinària**/ Bioinformàtica i Modelització molecular ** Anàlisi Sensorial Aliments***	Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries
16.00-17.00	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional (SEM)	Control de Qualitat de Processos i Productes	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional	Tecnologia Culinària** / Bioinformàtica i Modelització molecular** Anàlisi Sensorial dels Aliments	Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries
17.00-18.00	Tècniques de separació i identificació	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 (T1) AULA 2 La Masia. 8/02/2021- 28/05/2021

	Dilluns	Dimarts	Dimecres**	Dijous	Divendres
15.00-16.00	Plantes d'ús Alimentari Bioinformàtica i Modelització molecular***	Aliments Funcionals i Nous Aliments*	Aliments Funcionals i Nous Aliments	PRÀCTIQUES i seminaris d'informàtica	PRÀCTIQUES i seminaris d'informàtica
16.00-17.00	Plantes d'ús Alimentari Bioinformàtica i Modelització molecular	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	Innovació, Màrqueting i Comunicació	Bioteχνologia 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 ** Assignatures optatives amb preinscripció (places limitades). *** Assignatures optatives amb preinscripció per limitació d'espai. Tecnologia Culinària i Anàlisi Sensorial Aliments s'oferiran també al segon semestre amb horari de matins amb calendari particular.

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2020&ens=TG1052>

Versió 24/07/2020