

PRIMER CURS - 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**
12.00-13.00			Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari		Experimentació al Laboratori
15.00-19.00	Experimentació al Laboratori**: T01, T02				

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

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-13.00	Experimentació al Laboratori**: M01, M02				
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 a contra horari M01, M02, T01 i T02; **L'assignatura pràctica Experimentació al Laboratori té calendari propi de Seminaris *** L'assignatura de Bioquímica programa 4 sessions de seminari durant el semestre – a determinar.

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfes.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2022&ens=TG1052>

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE PRIMER CURS – 2022/23

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

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Biologia Mol. Genòm*	Biologia Mol Genòm	Fisiologia humana	Fisiologia humana	PRÀCTIQUES** Bioestadística i Mat.
10.00-11.00	Química orgànica*	Fisiologia humana*	Bioestadística i Mat	Química orgànica	PRÀCTIQUES Bioestadística i Mat.
11.00-12.00	Bioestadística i Mat.	Química orgànica	Biologia Mol Genòmica	Física i Físicoquímica	
12.00-13.00	Física i Físicoquímica	Física i Físicoquímica*			

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

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
15.00-16.00	Bioestadística i Mat	Fisiologia humana*	Fisiologia humana	Química orgànica	PRÀCTIQUES** Bioestadística i Mat
16.00-17.00	Física i Físicoquímica	Física i Físicoquímica*	Bioestadística i Mat	Física i Físicoquímica	PRÀCTIQUES Bioestadística i Mat
17.00-18.00	Biologia Molecular i Genòmica*	Biologia Molecular i Genòmica*	Biologia Molecular i Genòmica*	Fisiologia humana	
18.00-19.00	Química orgànica*	Química orgànica			

* Assignatures que programen pràctiques de laboratori a contra horari (M01, M02, T01, T02). ** L'assignatura de Bioestadística i matemàtica aplicada te calendari propi a pràctiques a determinar pel campus virtual de l'assignatura.

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2022&ens=TG1052>

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE SEGON CURS – 2022/23

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 grups d'activitats pràctiques a contra horari (T01, T02, T03)

** Assignatura que programa activitats pràctiques en horari de classe (M01 i M02). A determinar pel campus virtual de l'assignatura.

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 activitats pràctiques a contra horari (T01, T02 i T03).

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1& curs=2022&ens=TG1052>

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE TERCER CURS – 2022/23

PRIMER SEMESTRE M1. 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

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

SEGON SEMESTRE (M1) AULA 2 la Masia.

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Higiene a la Indústria Alimentària i APPCC*	Seguretat Alimentària II	Taller Tecnologia d'Aliments (ORD)***	Ingredients i Formulació	Ingredients i Formulació
10.00-11.00	Higiene a la Indústria Alimentària i APPCC	Seguretat Alimentària II		Seguretat Alimentària II	Ingredients i Formulació (SEM)
11.00-12.00	*Higiene a la Indústria Alimentària (SEM)	Tecnologia d'Aliments*	Taller Tecnologia d'Aliments (ORD)***	Tecnologia d'Aliments	Seguretat Alimentària II
12.00-13.00	Pràctiques d'Anàlisi (SEM)*			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 seminaris (M01, M02, M03) programats dilluns són 3, d'1 hora de duració, i els programats per als divendres són 6, de dues hores de duració. *** L'assignatura de tecnologia d'aliments té un calendari propi de Tallers (ORD): les sessions programades són 6 de 2 hores de duració (dates i horaris concrets segons grup M01,M02,M03).

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS - HORARIS DE CLASSE DE QUART CURS – 2022-23

PRIMER SEMESTRE (T1) AULA 2 la Masia.

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

	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	Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària		
18.00-19.00	Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària	<i>Innovació, Màrqueting i Comunicació</i>	Biotecnologia Alimentària		
19.00-20.00	<i>Tecnologies de Conservació i Envasat</i>	<i>Innovació, Màrqueting i Comunicació</i>	<i>Tecnologies de Conservació i Envasat</i>		

Assignatures optatives en cursiva. * Assignatures que programen pràctiques ** Assignatures optatives amb preinscripció (places limitades).

Informació actualitzada a la guia: <http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2022&ens=TG1052>