



**Campus de l'Alimentació**  
Universitat de Barcelona

# Benvinguda

## Curs 2024-25



**UNIVERSITAT DE BARCELONA**  
Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació



### Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments





Elvira López Tamames - Cap d'estudis de CTA  
[e.lopez.Tamames@ub.edu](mailto:e.lopez.Tamames@ub.edu)

12 de setembre de 2024




1

## Pla d'estudis





**Itinerari curricular del Grau de Ciència i tecnologia dels aliments**  
**Pla d'estudis 2010 acreditat. 240 ECTS**

### Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments



**UNIVERSITAT DE BARCELONA**  
Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació




**Campus de l'Alimentació**  
Universitat de Barcelona


Primer semestre		Segon semestre	
PRIMER	ECTS		ECTS
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari</li> <li>▪ Biologia cel·lular i genètica</li> <li>▪ Bioquímica</li> <li>▪ Experimentació al Laboratori</li> <li>▪ Química General i Inorgànica</li> </ul>	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bioestadística i Matemàtica Aplicada</li> <li>▪ Biologia Molecular i Genòmica</li> <li>▪ Física i Físicoquímica</li> <li>▪ Fisiologia Humana</li> <li>▪ Química Orgànica</li> </ul>	6 6 6 6 6
<b>SEGON</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Microbiologia general</li> <li>▪ Anàlisi instrumental</li> <li>▪ Fonaments de tecnologia</li> <li>▪ Nutrició humana</li> <li>▪ Química dels aliments</li> </ul>	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anàlisi d'aliments I</li> <li>▪ Composició i propietats dels aliments</li> <li>▪ Microbiologia i parasitologia d'aliments</li> <li>▪ Operacions unitàries I</li> <li>▪ Producció de primeres matèries</li> </ul>	6 6 6 6 6
<b>TERCER</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anàlisi d'aliments II</li> <li>▪ Gestió de qualitat i normativa alimentària</li> <li>▪ Nutrició i salut</li> <li>▪ Operacions unitàries II</li> <li>▪ Seguretat alimentària I</li> </ul>	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Higiene en la indústria alimentària i APPCC</li> <li>▪ Ingredients i formulació d'aliments</li> <li>▪ Pràctiques d'anàlisi d'aliments</li> <li>▪ Seguretat alimentària II</li> <li>▪ Tecnologia dels aliments</li> <li>▪ Assignatures optatives</li> </ul>	6 6 6 6 6 6
<b>QUART</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Control de qualitat de processos i productes</li> <li>▪ Economia i gestió a l'empresa agroalimentària</li> <li>▪ Salut pública i epidemiologia nutricional</li> <li>▪ Assignatures optatives</li> </ul>	6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aliments funcionals i nous aliments</li> <li>▪ Biotecnologia alimentària</li> <li>▪ Gestió ambiental en la indústria alimentària</li> <li>▪ Pràctiques Externes (singular)</li> <li>▪ Treball Final de Grau (singular)</li> <li>▪ Assignatures optatives</li> </ul>	6 6 6 6 6 6

2

# Pla d'estudis



## Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments



Tipus de matèria	ECTS
Formació bàsica	60
Obligatòries	156
Optatives	12
Pràctiques externes	6
Treball fi de grau	6
<b>CRÈDITS TOTALS</b>	<b>240</b>


**Assignatures bàsiques – 1r curs**

- Antropologia i psicologia del comportament alimentari
- Experimentació al laboratori
- Química general i inorgànica
- Biologia cel·lular i genètica
- Bioquímica


**Assignatures CFGS – 2n curs**

- Fonaments de Tecnologia
- Química dels aliments
- .....

3



## Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments



# Horaris 2024-25

### PRIMER semestre

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Bioquímica*	Bioquímica	Bioquímica	Bioquímica SEM*** 4 sessions	Experimentació al Laboratori**
10.00-11.00	Química General i Inorgànica*	Química General i Inorgànica	Química General i Inorgànica	Biologia Cel·lular i Genètica	Experimentació al Laboratori**
11.00-12.00	Biologia Cel·lular i Genètica*	Biologia Cel·lular i Genètica	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Experimentació al Laboratori**
12.00-13.00			(Sin titulo) Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari	Experimentació al Laboratori**
15.00-19.00	Experimentació al Laboratori**: T01, T02, T03, T04				

### SEGON semestre

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9.00-10.00	Biologia Mol. Genòm*	Química orgànica	Biologia Mol Genòmica	Biologia Mol Genòmica	ACTIVITATS ESPECÍFIQUES (A DETERMINAR)
10.00-11.00	Química orgànica*	Bioestadística i Mat	Física i Físicoquímica*	Química orgànica	
11.00-12.00	Física i Físicoquímica	Bioestadística i Mat.	Fisiologia humana	Fisiologia humana*	
12.00-13.00	Física i Físicoquímica	Tallers** Química orgànica	Fisiologia humana	Practiques Bioestadística i Mat	
13:00-14:00				Practiques Bioestadística i Mat	

**Informació actualitzada a la guia:**  
<http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfo.jsp?n0=L&n1=0&n2=1&curs=2024&ens=TG1052>

4

GRUP M1 Classes pel matí			
Grup Pràctiques T01	Grup Pràctiques T02	Grup Pràctiques T03	Grup Pràctiques T04
<b>EXPERIMENTACIÓ AL LABORATORI</b> 23-25-26-27 de setembre (15-19h) (part química LQA) 30 setembre 1-2-3 d'octubre (15-19h) (part biològica LQ)	<b>EXPERIMENTACIÓ AL LABORATORI</b> 30 setembre 1-2-3 d'octubre (15-19h) (part química LQA) 23-25-26-27 de setembre (15-19h) (part biològica LQ)	<b>EXPERIMENTACIÓ AL LABORATORI</b> 7-8-9-10 d'octubre (15-19h) (part química LQA) 14-15-16-17 d'octubre (15-19h) (part biològica LQ)	<b>EXPERIMENTACIÓ AL LABORATORI</b> 14-15-16-17 d'octubre (15-19h) (part química LQA) 7-8-9-10 d'octubre (15-19h) (part biològica LQ)
<b>QUÍMICA GENERAL I INORGÀNICA</b> 25-26-27 de novembre LQ (15-19h)	<b>QUÍMICA GENERAL I INORGÀNICA</b> 28-29 novembre i 2 desembre LQ (15-19h)	<b>QUÍMICA GENERAL I INORGÀNICA</b> 3-4-5 desembre LQ (15-19h)	<b>QUÍMICA GENERAL I INORGÀNICA</b> 9-10-11 desembre LQ (15-19h)
<b>BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA</b> 11 i 12 novembre (15-18h) LBC TALLER: 13, 14 i 15 novembre (15-18h) Aules	<b>BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA</b> 14 i 15 novembre (15-18h) LBC TALLER: 11, 12 i 13 novembre (15-18h) Aules	<b>BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA</b> 18 i 19 novembre (15-18h) LBC TALLER: 20, 21 i 22 novembre (15-18h) Aules	<b>BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA</b> 21 i 22 novembre (15-18h) LBC TALLER: 18, 19 i 20 novembre (15-18h) Aules
<b>ANTROPOLOGIA I PSICOLOGIA</b> TALLER 11, 12 i 18 desembre (11-13 h) Lab. MP	<b>ANTROPOLOGIA I PSICOLOGIA</b> TALLER 11, 12 i 18 desembre (11-13 h) Lab. Tecno A	<b>ANTROPOLOGIA I PSICOLOGIA</b> TALLER 11, 12 i 18 desembre (11-13 h) Lab. Tecno B	<b>ANTROPOLOGIA I PSICOLOGIA</b> TALLER 11, 12 i 18 desembre (11-13 h) Lab. LBC
<b>BIOQUÍMICA</b> 18-19-20 de novembre (15 a 18h) (Lab MP) TALLER: 21 de novembre (15 a 17h) (Al Masia)	<b>BIOQUÍMICA</b> 25-26-27 de novembre (15 a 18h) (Lab MP) TALLER: 28 de novembre (15 a 17h) (Al Masia)	<b>BIOQUÍMICA</b> 11-12-13 de novembre (15 a 18h) (Lab MP) TALLER: 14 de novembre (15 a 17h) (Al)	<b>BIOQUÍMICA</b> 2-3-4 de desembre (15 a 18h) (Lab MP) TALLER: 5 de desembre (15 a 17h) (Al)

**Informació actualitzada a la guia:**  
<http://www.ub.edu/grad/infes/fitxaInfe.jsp?n0=L&n1=0&n2=1& curs=2024&ens=TG1052>

5

Campus de l'Alimentació Universitat de Barcelona		Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments
<h2>BATES DE LABORATORI de l'Associació Catalana de CTA</h2> <p>Bates reglamentàries segons normativa de la indústria alimentària            Disponibles en talla <b>S, M, L i XL</b>            A disposició tant per a membres de l'associació com per a no membres</p> <p>+ <b>Informació:</b> Apartat de "Recursos" de la pàgina web  <a href="https://www.associacioccta.com/bates-de-laboratori">https://www.associacioccta.com/bates-de-laboratori</a></p> <p><b>Cal fer comanda a través de la web i confirmar mitjançant pagament (transferència)</b></p> <p><b>Recollida de les bates:</b> Edifici Gaudí del Campus de l'Alimentació de la UB            A partir del dilluns 16/09 (trebreu correu amb horari i lloc exacte)</p>		 <p>Preu General <b>18€</b></p> <p><b>OFERTA MEMBRES 9,90€</b></p>
 Associació Catalana de <b>CIENTÍFICS I TECNÒLEGS            DELS ALIMENTS</b>		

6

# El web de l'ensenyament

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments



<https://www.ub.edu/portal/web/farmacia>

The screenshot shows the website's navigation menu with options like 'La Facultat', 'Els campus', 'Estudis', 'Recerca', 'Mobilitat', 'Institucions i empreses', and 'Serveis'. The 'Grau' dropdown menu is open, highlighting 'Ciència i Tecnologia dels Aliments (Torrebera)'. Below, the 'Estudis' section lists various degree programs, with 'Ciència i Tecnologia dels Aliments (Torrebera)' selected.

7



Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments



# El web de l'ensenyament

The screenshot displays the 'Informació per a l'estudiant' page. On the left, a sidebar lists various student-related topics, with 'Horars de classe i Treball Dirigit' highlighted in a green box. The main content area features a photo of a laboratory setting, a 'Benvinguda' message, and a 'Tràmits acadèmics' button.

8

**UNIVERSITAT de BARCELONA**  
Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

**Campus de l'Alimentació**  
Universitat de Barcelona

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

## El web de l'ensenyament

Informació per a l'estudiant – Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments (Torribera)

**Informació del grau**

- Informació destacada
- Avaluació
- Beques i ajuts
- Calendari acadèmic
- Horaris de classe | Treball Dirigit | Opatives amb preinscripció
- Itineraris i mencions i optativitat
- Mobilitat
- Organització i metodologia docent
- Pla d'acció tutorial
- Plans docents
- Reconeixement de crèdits
- Treball final de grau

**Horaris de classe | Treball Dirigit | Opatives amb preinscripció**

Horaris d'assignatures i accés a Chronos

- [Quadre d'horaris de teoria del curs 2024-2025 \(pdf\)](#)
- [Calendari d'exàmens del curs 2024-2025 \(pdf\)](#)

Atenció: Els documents publicats en pdf estan subjectes a possibles modificacions. Consulteu les dades actualitzades a la [guia acadèmica del curs 2024-2025](#).

Amb l'aplicació **Chronos** pots generar els teus propis horaris i carregar-los en l'agenda personal dels vostres dispositius. Aquest aplicació et permet fer una simulació de la teva agenda. **En cap cas suposa una matrícula o reserva de plaça.**

Guia acadèmica del curs 2023-2024  
Calendari d'exàmens del curs 2023-2024 (pdf)

---

**Treball Dirigit**

Per cursar l'assignatura optativa **Treball dirigít** (6 ECTS), cal realitzar la preinscripció prèvia. Trobareu tota la informació a l'espai de suport tutorial del Campus de l'Alimentació de Torribera.  
[Consulteu la normativa del Treball dirigít](#)

---

**Assignatures optatives amb preinscripció**

Termini de preinscripció d'assignatures optatives amb places limitades: **del 15 al 28 de juliol de 2024**

Accredició FAVORABLE

Mòdul 02007-02

AQU Catalunya està inscrita a EQAR

DOCÈNCIA DEL CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ DE T

Tràmits acadèmics

9

**UNIVERSITAT de BARCELONA**  
Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

**Campus de l'Alimentació**  
Universitat de Barcelona

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

## El web de l'ensenyament

UNIVERSITAT de BARCELONA

Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

Tancar

CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

Curs: 2024-2025    Assignatures : Itinerari recomanat - Pla docent - Horaris, professorat, avaluació ...

		Formació Bàsica	Obligatòries	Optatives	Treball fi de grau	Pràctiques
Itinerari	Codi	Assignatura	Crèdits	Pla docent	Horaris, avaluació, llengua...	
1r Curs	363538	BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	6	Pla docent	TARDOR	--
	363540	BIOQUÍMICA	6	Pla docent	TARDOR	--
	363534	QUÍMICA GENERAL I INORGÀNICA	6	Pla docent	TARDOR	--
	363533	BIOESTADÍSTICA I MATEMÀTICA APLICADA	6	Pla docent	--	PRIMAVERA
	363541	BIOLOGIA MOLECULAR I GENÒMICA	6	Pla docent	--	PRIMAVERA
	363542	FISIOLOGIA HUMANA	6	Pla docent	--	PRIMAVERA
	363537	FÍSICA I FÍSICOQUÍMICA	6	Pla docent	--	PRIMAVERA
	363535	QUÍMICA ORGÀNICA	6	Pla docent	--	PRIMAVERA
	363536	EXPERIMENTACIÓ AL LABORATORI	6	Pla docent	TARDOR	--
2n Curs	363539	MICROBIOLOGIA GENERAL	6	Pla docent	TARDOR	--

10



UNIVERSITAT DE BARCELONA  
Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

Campus de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

web de l'ensenyament  
Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

Curs: 2024-2025 Assignatures - Horaris

EXPERIMENTACIÓ AL LABORATORI

Codi: 363536

Pla docent

Típus	Impartició	Crèdits	Curs/Semestre	Unitat Acadèmica
Formació bàsica UB	Quadrimestral	6	1 / 1	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia ...

Programació de l'oferta docent del Primer semestre

Activitat

Grup	Dies	Horari	Professorat	Llengua	Aula
<b>Teoricopràctica [Presencial]</b>					
M1	dl. dt. dc. dj. dv. 1r sem.	09.00-13.00	Barrón Bueno, Dolores Torras Claveria, Laura Ballart Ferrer, Cristina Atanasov, Kostadin Evgeniev	Català Català Català	Aula 1, 2
<b>Pràctiques de laboratori [Presencial]</b>					
TO1	23, 25, 26 i 27 de setembre de 2024. [* part química]	15.00-19.00	Torras Claveria, Laura Roca Geronès, FRANCESC XAVIER Martínez Peinado, Nieves Atanasov, Kostadin Evgeniev Morales Rodríguez, Alba	Català Català Castellà Català	Lab. de Química d'Aliments
	30 de setembre, 1, 2 i 3 d'octubre. [* part biològica]	15.00-19.00	Torras Claveria, Laura Roca Geronès, FRANCESC XAVIER Martínez Peinado, Nieves Atanasov, Kostadin Evgeniev	Català Català Castellà Català	Lab. de Química

11

UNIVERSITAT DE BARCELONA  
Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

Campus de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona

Pla docent

Pla docent de l'assignatura

Dades generals

Nom de l'assignatura: Experimentació al Laboratori  
Codi de l'assignatura: 363536  
Curs acadèmic: 2024-25  
Coordinació: Dolores Barrón Bueno  
Departament: Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia  
crèdits: 6  
Programa únic: S

Professors de referència

La Dra. Dolores Barrón serà la professora de referència en el bloc químic de l'assignatura mentre que la Dra. Cristina Ballart serà la professora de referència en el bloc biològic.

Hores estimades de dedicació

Activitats presencials i/o no presencials	Hores totals 150
52	
(La presencialitat es pot veure modificada en funció de la situació sanitària)	
- Teoricopràctica	Presencial 16
- Pràctiques d'ordinadors (Seminaris en grups reduïts.)	No presencial 4
- Pràctiques de laboratori	Presencial 32
Treball tutelat/dirigit	48

Crèdits ECTS

Càrrega de treball, expressada en hores.  
Un crèdit ECTS equival a 25 hores de feina de l'estudiant:

- ✓ hores presencials,
- ✓ hores dedicades a activitats, treballs, tutories, ...
- ✓ hores de treball autònom (dedicació personal a l'estudi)

6 ECTS = 150h

12



UNIVERSITAT de BARCELONA  
Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

# Pla docent



Campus de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona



UNIVERSITAT de BARCELONA

Pla docent de l'assignatura

Iniciar

**Dades generals**

**Nom de l'assignatura:** Experimentació al Laboratori

**Codi de l'assignatura:** 362536

**Curs acadèmic:** 2024-25

**Coordinació:** Dolores Barron Bueno

**Departament:** Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia

**crèdits:** 6

**Programa únic:** S

Experimentació al laboratori

**Hores estimades de dedicació** **Hores totals: 150**

**Competències que es desenvolupen**

**Objectius d'aprenentatge**

**Blocs temàtics**

**Metodologia i activitats formatives**

**Avaluació acreditativa dels aprenentatges**

13

## El campus virtual

<https://campusvirtual.ub.edu/>



**Campus Virtual UB**



Som una universitat pública. Formació i Recerca de qualitat. I tenim les complicitats amb la societat.

**Et donem la benvinguda a la plataforma docent en línia de la Universitat de Barcelona**

El Campus Virtual UB et permet accedir als teus cursos des de qualsevol lloc. Pots consultar el material docent, participar en els fóruns, fer les tasques i activitats, veure les qualificacions, etc. A més, et veurà. Venim notificacions i recordatoris perquè estiguis sempre al dia.

Si no tens credencials per accedir-hi, segueix les instruccions per crear-les segons el teu rol (lectur, alumne) FDI / FAD

**L'actualitat en vídeo**



Rememorats al curs 2023-2024

**Informació destacada**

**La UB millora vint posicions en el rànquing QS WUR**

La Universitat de Barcelona millora 20a a 40a posició en els prestigiosos QS World University Rankings, amb el 100% del rànquing entre les més de 1.500 universitats d'educació superior analitzades. A més, se l'el·leu novena en tres indicadors del rànquing: sostenibilitat, varietat internacional de recerca i reputació acadèmica.





14




14

# El Campus Virtual

UNIVERSITAT DE BARCELONA

2024-25-Experimentació al Laboratori (CTA i NHD)  
Ciència i Tecnologia dels Aliments

15

Campus de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona

UNIVERSITAT DE BARCELONA

15

# El Campus Virtual

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Inici Tauler Els meus cursos Tots els cursos El meu multimèdia

24/25 / Ensenyaments de Grau / Ciència i Tecnologia dels Aliments

## 2024-25-Experimentació al Laboratori (CTA i NHD)

Curs Paràmetres Participants Qualificacions Informes Més Open LMS

0. FORUM

Anuncis

Pla docent

Pla docent CTA (363536)

Pla docent NHD (363503)

Bibliografia

Bibliografia recomanada CTA (363536)

Bibliografia recomanada NHD (363503)

Fotografia Campus Virtual. La fotografia del CV a...

INSTRUCCIONS  
CALCULADORES CASIO

ENQUESTES



16


Campus de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona

UNIVERSITAT DE BARCELONA

16





 Campus de l'Alimentació  
 Universitat de Barcelona




 Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments


## Avaluació continuada

- ▶ Com a norma general, **l'avaluació és continuada** i dins el període lectiu fixat per a l'assignatura, d'acord amb la seqüència del pla d'estudis i el calendari marc aprovat per la Universitat.

(Aprovada per Comissió Acadèmica de Consell de Govern de 18 de desembre de 2019 i per Consell de Govern de 27 de febrer de 2020)

17



 Campus de l'Alimentació  
 Universitat de Barcelona


 Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

## Avaluació continuada

- ▶ Proves d'avaluació i activitats avaluable al llarg del curs.
- ▶ Examen final (<60%) al gener / juny.
- ▶ Prova de reavaluació al febrer / juliol.
- ▶ Per poder fer la prova de reavaluació cal haver fet l'avaluació continuada i tenir una nota final mínima.
- ▶ Totes les proves són importants.
- ▶ **Consulteu el pla docent de cada assignatura.**

**Avaluació única:** s'ha de sol·licitar a través del campus virtual

18



 Campus de l'Alimentació  
 Universitat de Barcelona




 Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

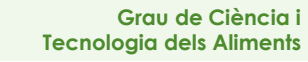



## Compte! Permanències...

- ▶ Normativa de Permanència de la UB. S'aplica a tots els estudiants de grau i màster de la UB.
- ▶ **El primer any** dels seus estudis, els estudiants han de matricular 60 (modalitat a temps complet) o 30 crèdits (modalitat a temps parcial) i **aprovar 18 o 6 crèdits** segons la modalitat triada.

19



 Campus de l'Alimentació  
 Universitat de Barcelona



 Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments




## Tot serà nou per a tu

Planifica't el temps i sigues constant: no ho deixis tot pel final!


- ▶ Prepara't un horari personal de treball
- ▶ Prioritza les activitats
- ▶ Controla el teu rendiment
- ▶ Controla el teu progrés



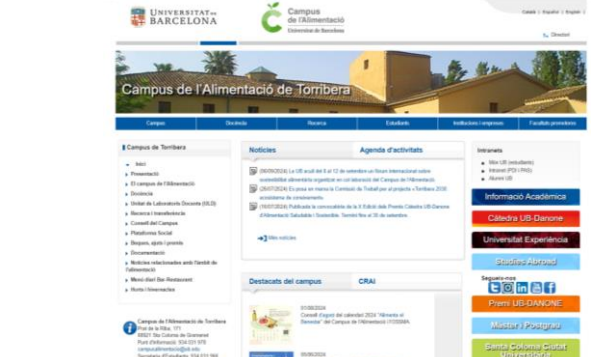
20



**Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments**

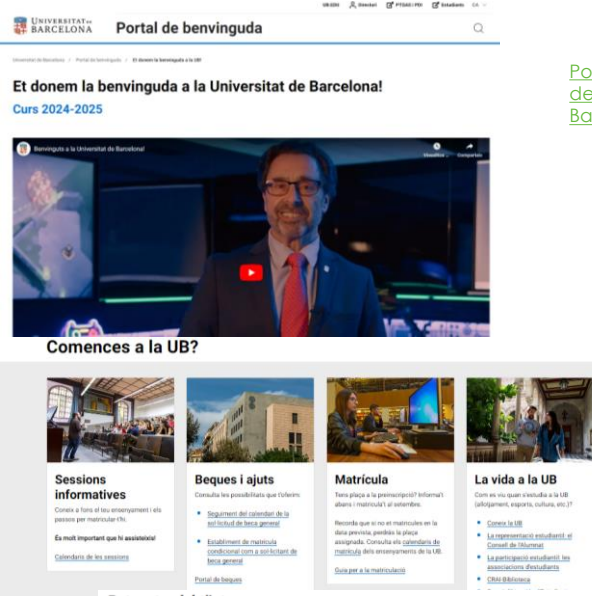


<https://www.ub.edu/portal/web/farmacia>




<http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/>

21



**Portal de benvinguda a la UB - Portal de benvinguda - Universitat de Barcelona**



Web | Android | iOS

**Potser també t'interessa**


Allotjament

Llengües

Esports

Voluntariat

Campus de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona



22

## Portal d'estudiants

**Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments**

**Estudiants**

[UB EDU](#) | [Director](#) | [PTDAS/PTD](#) | [Estudiants](#) | [CA](#)

---

Tràmits i normativa
Beques i serveis
Participació
Estudis
SociUB i Espai personal
Ajuda

Universitat de Barcelona > Estudiants > Portal d'estudiants

### Portal d'estudiants

**Informació per a:**

- Estudiants de grau
- Estudiants de màster universitari
- Estudiants de doctorat
- Estudiants de màster de formació permanent i de postgrau

### Automatrícula graus: curs 2024-2025

## Informació segons el perfil d'estudiant

[View Study](#)

### Graus

[Benvinguda als nous estudiants](#)

[Oferta de graus](#)

[Activitats per a futurs estudiants](#)

[Accés i admissió](#)

[Matrícula](#)

[Beques i ajuts](#)

[Agenda Chronos \(horaris de classe\)](#)

[Tràmits acadèmics \(automatrícula, certificats, etc.\)](#)

[Acreditació i aprenentatge d'idiomes](#)

[Mobilitat internacional](#)

[Mobilitat nacional \(SICUE\)](#)

[Pràctiques externes \(GIPE\)](#)

**Campus Virtual** CAMPUS VIRTUAL

Campus de l'Alimentació  
Divisió de Darreres

UNIVERSITAT de BARCELONA

23

## Portal d'estudiants

**Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments**

**UNIVERSITAT de BARCELONA**

# Aprèn llengües a la UB

Aprèndre llengües
Proves d'acreditació
Tens un certificat?
Nivells i equivalències

En aquest web hem recopilat tot el que t'ofereix la UB per aprendre llengües i per fer proves d'acreditació. També pots consultar un resum breu dels nivells i equivalències del Marc europeu comú de referència per a les llengües (MECR).

**Vols aprendre llengües a la UB?**  
Selecciona la llengua que vols estudiar i combina els criteris de cerca.

Cursos de llengua

Anglès

👤 Curs amb professor  
📍 Presencial  
🔓 Obert a tothom

Materials d'anglès multimèdia

Anglès

📖 Recurs d'autoaprenentatge  
📺 En línia  
🔓 Exclusiu per a la comunitat UB

Recursos per a la docència en anglès

Anglès

📖 Recurs d'autoaprenentatge  
📺 En línia  
🔓 Exclusiu per a PDI UB

En ruta cap al B2!

Anglès

📖 Recurs d'autoaprenentatge  
📺 En línia

Cursos de formació del PAS

Anglès

👤 Curs amb professor  
📍 Presencial

Cursos en línia de formació del PAS

Anglès

👤 Curs amb professor  
📺 En línia

CRÈDITS OPTATIUS

RECONeixEMENT DE 6 ECTS

Campus de l'Alimentació  
Divisió de Darreres

UNIVERSITAT de BARCELONA

24



25

**Serveis Lingüístics de la UB**

LLENGUA o LLENGÜES  
Llegir, escoltar, escriure, parlar

Llegir llibres	<p>La llengua és l'eina per mitjà de la qual pensem i compartim informació.</p> <p>Tant l'aprenentatge com l'exercici de qualsevol professió es realitzen per mitjà de la llengua.</p> <p>Les habilitats per comunicar-se, oralment o per escrit, tenen molt a veure amb l'èxit acadèmic i professional.</p>
Assistir a classe	
Cerques bibliogràfiques	
Exposicions orals	
Apunts	
Treballs acadèmics	
Ressenyes	
Exàmens	
...	

Campus Torribera, setembre de 2022

26



**INTERCANVI LINGÜÍSTIC BEQUES ACREDITACIÓ B2 CONVERSA EN ANGLÈS LLENGUA DE LES CLASSES C2 DE CATALÀ VERIFICADORS MULTILINGÜES**

**SERVEIS I RECURSOS LINGÜÍSTICS PER A ESTUDIANTS**

**GUIES DE CONVERSA PREMIS REDACCIÓ DE TFG**

## Serveis i recursos lingüístics de la Universitat de Barcelona

Aquesta tasca es duu a terme en tres grans unitats de treball:

<p><b>ASSESSORAMENT LINGÜÍSTIC I TERMINOLOGIA</b></p> <p><b>FORMACIÓ I DOCUMENTACIÓ</b></p> <p><b>DINAMITZACIÓ I SOCIOLINGÜÍSTICA</b></p>	<p>Assegurar la qualitat lingüística de la comunicació multilingüe institucional, revisar lingüísticament els textos científics del PDI, crear i actualitzar eines terminològiques, atendre consultes, etc.</p> <p>Oferir cursos generals i específics de llengua catalana, acreditar oficialment els coneixements de català, impulsar l'autoaprenentatge multilingüe, etc.</p> <p>Informar sobre els usos i drets lingüístics. Organitzar lingüística d'estudiants l'acollida de mobilitat, promoure la llengua catalana, etc.</p>	
---	---	--

27

Català Español English

# SERVEI D'ATENCIÓ A L'ESTUDIANT

*El Servei d'Atenció a l'Estudiant de la Universitat de Barcelona té la funció d'informar, orientar, assessorar i oferir suport als estudiants en totes les etapes de la vida universitària.*

## ÀREES D'ACTUACIÓ

<p><b>FUTURS UB</b></p>  <p>→ Fem activitats per a estudiants i centres de secundària.am</p>	<p><b>INFORMACIÓ</b></p>  <p>→ Atendem les vostres consultes sobre l'oferta i l'admissió.</p>	<p><b>ORIENTACIÓ UNIVERSITÀRIA</b></p>  <p>→ Us oferim cursos de formació en competències.</p>	<p><b>PROGRAMES D'INTEGRACIÓ</b></p>  <p>→ Informem i assessoram als estudiants amb...</p>	<p><b>FEINA UB</b></p>  <p>→ Gestionem la plataforma GIPE, que integra totes les...</p>
---	--	---	---	--

## PASSAPORT A LA PROFESSION



CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ  
FACULTAT DE FARMÀCIA I CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ

ACTIVITAT GRATUÏTA  
ELECTE OPIATIVES  
CURS 2024 / 2025

**PASSAPORT DE PRIMER: "IMMERSIÓ UNIVERSITÀRIA - PLUS"**

28



### AUTENTICACIÓ ALS SERVEIS EN LÍNIA

**Identificador UB**  
Permet autenticar-se als recursos i serveis del CRAI als quals es tingui dret. Entre d'altres: accés al *Campus Virtual*, als recursos electrònics de la UB, *Prèstec*, *Prèstec interbibliotecari*, *PUC*, *Còpies digitals*, *El meu compte* i *Portal d'estudiants*.

- Codi alfanumèric (al resguard de matrícula)
- Contrasenya

**Identificador local**  
Permet autenticar-se als recursos i serveis del CRAI als quals es tingui dret. Entre d'altres: accés al *Campus Virtual*, als recursos electrònics de la UB, *Còpies digitals*, *Ordinadors*, *Prèstec*, *Prèstec interbibliotecari*, *PUC*, *El meu compte*, *WiFi UB* i *xarxa Eduroam*.

Es construeix afegint alumnes a la part esquerra del correu:  
Exemple: Correu: jmartf006@alumnes.ub.edu  
Identificador: jmartf006.alumnes

- Contrasenya

**Identificador CRAI**  
Els diferents CRAI biblioteques faciliten directament aquest identificador quan no es disposa de cap dels anteriors. Cal adreçar-se al taulell per obtenir aquest identificador.

Es construeix afegeint alumnes a la part esquerra del correu + @ub.edu  
Exemple: Correu: jarc7@alumnes.ub.edu  
Identificador: jarc7.alumnes@ub.edu

- Contrasenya



### LOCALITZACIÓ I CONTACTE

**Web:** <http://crai.ub.edu/ca/coneix-el-crai/biblioteques/biblioteca-farmacia>

**Horaris**  
De dilluns a divendres, de 8.30 a 20.00 h

**Adreça:** Campus Torribera. Edifici Verdaguera C/Prat de la Riba, 171 (08921 Santa Coloma de Gramenet)  
[41.274157N 2.124197E](https://www.google.com/maps/place/41.274157N+2.124197E)

**Correu:** [hibnhid@ub.edu](mailto:hibnhid@ub.edu)  
**Telefon:** 93.403.19.50

**Metro:** línia 1 (Santa Coloma)/línia 9 (Singularfin)  
**Bus:** B14, B15, B20, B81, B82, M27, M30



**Instagram:** @craifcca  
<https://www.instagram.com/craifcca>

**Twitter:** <https://twitter.com/craiuibfcca>

Ha estat útil?  
Ajuda'ns a millorar!

© CRAI, curs 2024-25




## CRAI BIBLIOTECA DE FARMÀCIA I CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ


### CAMPUS TORRIBERA

CRAI

Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació


29



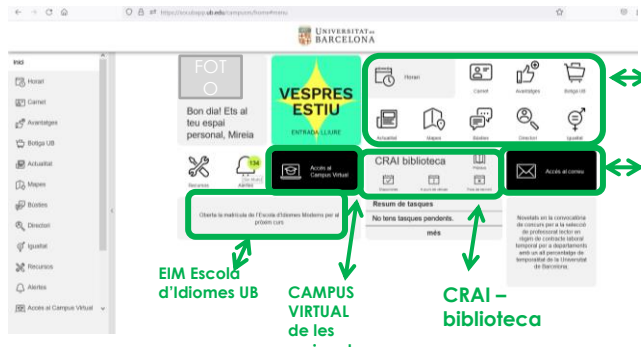


Campus de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments



**APP SocUB** <https://socubapp.ub.edu/campusm/home>



**Carnet UB**  
**Botiga/Avantatges**  
**Horari**  
**Actualitat, Directori, Igualtat, Bústies,...**

**Correu electrònic**

MOLT IMPORTANT!!!  
**ENTRAR A ESPAI PERSONAL I CAMPUS VIRTUAL DESPRES DE LA MATRICULA I ABANS DEL 16 DE SETEMBRE**



**SUPORT**  
**SAE. SERVEI ATENCIÓ ESTUDIANT**

**CRAI CAMPUS ALIMENTACIÓ TORRIBERA**  
CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

**EIM Escola d'Idiomes UB**

**CAMPUS VIRTUAL de les assignatures matriculades**  
[\(https://campusvirtual.ub.edu/\)](https://campusvirtual.ub.edu/)

**CRAI - biblioteca**

30

# Benvinguda

## Curs 2024-25



### Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments



Elvira López Tamames - Cap d'estudis de CTA  
[e.lopez.Tamames@ub.edu](mailto:e.lopez.Tamames@ub.edu)

12 de setembre de 2024

