

**Model i assignació de la docència del grau de Ciència i Tecnologia dels aliments.
Planificació Curs 2024-25**

Acord de la sessió del Consell d'estudis de l'ensenyament de CTA del dia 11 de març de 2024

Segons les directrius per a l'organització acadèmicodocent 2024-25, la coordinació de la docència s'assigna als següents departaments que nominaran els Coordinadors i seran responsables de la introducció dels Plans docents de les assignatures pel curs 2024-25:

Primer semestre		Segon semestre	
PRIMER Grup M	Departament	PRIMER Grup M	Departament
▪ Antropologia i Psicologia	Cognició, Desenv. i Psicologia	▪ Bioestadística i Matemàtica	Psicologia quantitativa
▪ Biologia cel·lular	Bio San. i Medi Ambient	▪ Biologia Molecular	NuCAG
▪ Bioquímica	NuCAG	▪ Física i Fcoquímica	NuCAG
▪ Experimentació al Laboratori	NuCAG	▪ Fisiologia Humana	NuCAG
▪ Química General	NuCAG	▪ Química Orgànica	NuCAG
SEGON Grup T		SEGON Grup T	
▪ Microbiologia general	Bio San. i Medi Ambient	▪ Anàlisi d'aliments I	NuCAG
▪ Anàlisi instrumental	NuCAG	▪ Composició i propietats	NuCAG
▪ Fonaments de tecnologia	NuCAG	▪ Microbiologia i parasitologia	Bio San. i Medi Ambient
▪ Nutrició humana	NuCAG	▪ Operacions unitàries I	NuCAG
▪ Química dels aliments	NuCAG	▪ Producció primeres matèries	Bio San. i Medi Ambient
TERCER Grup M		TERCER Grup M	
▪ Anàlisi d'aliments II	NuCAG	▪ Higiene i APPCC	NuCAG
▪ Gestió de qualitat i normativa	NuCAG	▪ Ingredients i formulació	NuCAG
▪ Nutrició i salut	NuCAG	▪ Pràctiques d'anàlisi	NuCAG
▪ Operacions unitàries II	NuCAG	▪ Seguretat alimentària II	NuCAG
▪ Seguretat alimentària I	NuCAG	▪ Tecnologia dels aliments	NuCAG
QUART Grup T		QUART Grup T	
▪ Control de qualitat de processos	NuCAG	▪ Aliments funcionals	NuCAG
▪ Economia i gestió	Empresa	▪ Biotecnologia alimentària	Bio San. i Medi Ambient
▪ Salut pública i epidemiologia	Fonaments clínics	▪ Gestió ambiental	Bio San. i Medi Ambient
▪ Pràctiques Externes	NuCAG	▪ Pràctiques Externes	NuCAG
▪ Treball Final de Grau	NuCAG	▪ Treball Final de Grau	NuCAG

Primer semestre	Dept.	Segon semestre	Dept.
Al·lèrgies i intoleràncies 364271	NuCAG	Tecnologies conservació i envasat 364269	NuCAG
Anàlisi sensorial dels aliments 365050	NuCAG	Innovació, màrqueting i com. 364270	Empresa
Tecnologia culinària 365049	NuCAG	Plantes d'ús alimentari 364352-NHD	Bio San. Medi Ambient
Bioinformàtica i modelització 364934	NuCAG	Treball Dirigit 364267	NuCAG
Tècniques separació i identificació 364935	NuCAG		
Treball Dirigit 364267	NuCAG		

*NuCAG: Departament de Nutrició, Ciències de l'alimentació i Gastronomia