



**Facultat de Farmàcia**



UNIVERSITAT DE BARCELONA



**ENSENYAMENT DE CIÈNCIA I  
TECNOLOGIA DELS ALIMENTS**

**PROGRAMACIÓ ACADÈMICA**

**Curs  
2004-05**

## **INDEX**

- 1. ENSENYAMENT DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS**
  - 1.1. CONSELL D'ESTUDIS DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS**
  - 1.2. REQUISITS D'ACCÉS A L'ENSENYAMENT**
  - 1.3. ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT DE CTA**
    - 1.3.1. Normativa i recomanacions**
    - 1.3.2. Itinerari recomanat**
    - 1.3.3. Premi extraordinari de llicenciatura**
  - 1.4. ORGANITZACIÓ DE LA DOCÈNCIA PER AL CURS 2004/2005**
    - 1.4.1. Calendari escolar**
    - 1.4.2. Oferta d'assignatures optatives**
    - 1.4.3. Assignatures optatives agrupades per matèries**
    - 1.4.4. Horaris de classes teòriques i pràctiques**
    - 1.4.5. Professors i coordinadors de les assignatures**
    - 1.4.6. Calendari d'exàmens**
    - 1.4.7. Informació addicional de les assignatures optatives pràctiques**
- 2. NORMATIVA ACADÈMICA**
  - 2.1. PROGRAMA DE MOBILITAT D'ESTUDIANTS ENTRE UNIVERSITATS ESPANYOLES (SICUE-SÈNECA)**
  - 2.2. PROGRAM DE MOBILITAT INTERNACIONAL SÓCRATES-ERASMUS**



## 1. ENSENYAMENT DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

Aquest ensenyament comprèn exclusivament estudis de segon cicle, que donen una formació de nivell superior en els aspectes bàsics i aplicats dels aliments, de les seves propietats, de la producció, de la gestió, del control de qualitat, de la investigació i desenvolupament de nous productes, així com tot allò relacionat amb l'alimentació i el consum.

### 1.1. CONSELL D'ESTUDIS DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

L'organització, la programació i el seguiment de cada ensenyament és responsabilitat del Consell d'Estudis, que, d'acord amb l'article 22 del Reglament de la Facultat de Farmàcia, està format per a) un professor o una professora de cada àrea de coneixement que tingui docència en l'ensenyament, designat o designada pel departament corresponent; b) una representació de l'alumnat matriculat en l'ensenyament en nombre igual a la representació dels professors i les professores membres del consell; i c) amb veu i sense vot, un membre del personal d'administració i serveis vinculat a la gestió acadèmica de l'ensenyament. El Consell elegeix entre els seus membres un professor o una professora cap d'estudis i un secretari o una secretària. El Consell es renova de forma ordinària cada quatre anys, excepte els membres estudiants, que ho fan d'acord amb la Normativa electoral de la Universitat de Barcelona.

**Cap d'estudis:** Dra. Núria RIUS i BOFILL.  
**Horari d'atenció als alumnes:** concertar cita per telèfon (93 402 1883)  
o per email (nrius@ub.edu)

**SECRETARIA DE LA CAP D'ESTUDIS** Núria ESTEVE FIGUERAS  
**Horari:** de dilluns a divendres de 9 a 14 h.  
Telèfon: 93 402 1883

**Secretària del Consell d'Estudis:** Dra. Carme GONZALEZ AZON.

### 1.2. REQUISITS D'ACCÉS A L'ENSENYAMENT

L'Ordre d'11 de setembre de 1991 (BOE de 26/09/1991) i l'Ordre de 25 de maig de 1994 (BOE de 1/06/1994) estableixen els estudis previs que cal haver superat, i els Complementes de Formació que cal cursar per accedir als estudis de segon cicle de la Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments. Aquests estudis previs són els següents:

Primer cicle dels estudis de:

- Farmàcia
- Veterinària
- Medicina
- Biologia
- Química
- Enginyeria Agrònoma (EA)
- Enginyeria de Monts (EM)
- Enginyeria Química (EQ)

Estudis complets d'Enginyeria Tècnica (ET) de les especialitats següents:

- ET en Indústries Agràries i Alimentàries (ETA IAA)
- ET en Hortofruticultura i Jardineria (ETA HJ)
- ET en Explotacions Agropecuàries (ETA EA)
- ET en Indústries Forestals (ET IF)
- ET en Química Industrial (ETI QI)

Els Complementes de Formació que estableix la normativa esmentada són:

CODI	COMPLEMENT DE FORMACIÓ	CRÈDITS TOTALS	CRÈDITS TEORIA	CRÈDITS PRÀCTICS
184800	Anàlisi Química (AQ)	6	4	2
184801	Bioquímica (B)	6	4	2
184802	Fisicoquímica (FQ)	6	4	2
184803	Fisiologia (F)	4	3	1
184804	Enginyeria Química (EQ)	6	4	2
184805	Matemàtiques (Ma)	6	4	2
184806	Microbiologia (Mi)	6	4	2
184807	Química Inorgànica (QI)	4	3	1
184808	Química Orgànica (QO)	6	4	2

Posteriorment, l'Ordre de 17 de setembre de 1999 (BOE de 2/12/1999) amplia l'accès a l'ensenyament de Ciència i Tecnologia dels Aliments als alumnes Diplomats en Nutrició Humana i Dietètica, que han de cursar els Complementes de formació següents: 6 crèdits de Complementes d'Enginyeria Química (184804) i 6 crèdits de Complementes d'Anàlisi Química (184800).

Depenent dels estudis d'accès, els Complementes de Formació que cal cursar, a títol orientatiu, són els següents:

ESTUDIS DE PROCEDÈNCIA	COMPLEMENTES DE FORMACIÓ								
	EQ	AQ	FQ	QI	QO	F	B	Mi	Ma
Farmàcia	✓								
Veterinària	✓	✓	✓	✓					
Medicina	✓	✓	✓	✓	✓				✓
Biologia	✓	✓	✓	✓	✓				
Química						✓	✓	✓	
Enginyeria Agrònoma	✓		✓			✓			
Enginyeria de Monts	✓		✓			✓		✓	
Enginyeria Química						✓	✓	✓	
ETA Indústries Agràries-Alimentàries			✓			✓			
ETA Hortofruticultura i Jardineria	✓		✓			✓	✓	✓	
ETA Explotacions Agropecuàries	✓		✓			✓	✓	✓	
ET en Indústries Forestals	✓		✓			✓	✓	✓	
ETI Química Industrial						✓	✓	✓	
Nutrició Humana i Dietètica	✓	✓							

Depenent de la llicenciatura i del pla d'estudis de procedència, algun Complement de Formació pot ser reconegut com a superat.

Segons l'Ordre de 3 de juliol de 2001 (BOE de 11/07/2001) els alumnes procedents de primer cicle de la llicenciatura de Ciències del Mar podran accedir a l'Ensenyament de Ciència i Tecnologia dels Aliments cursant els següents Complementes de Formació:

CODI	COMPLEMENT DE FORMACIÓ	CRÈDITS TOTALS	CREDITS TEORIA	CRÈDITS PRÀCTICS
184800	Anàlisi Química (AQ)	6	4	2
184801	Bioquímica (B)	6	4	2
184809	Fisiologia (F-CM)	4,5	3	1,5
184804	Enginyeria Química (EQ)	6	4	2
184810	Microbiologia (Mi-CM)	4,5	3	1,5
184811	Química Inorgànica (QI-CM)	4	2	2
184808	Química Orgànica (QO)	6	4	2

Aquests complementes poden ser cursats com a lliure configuració durant el primer cicle o coincidint amb el primer semestre de l'ensenyament de Ciència i Tecnologia dels Aliments.

### 1.3. ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT DE CTA

L'ensenyament de segon cicle de Ciència i Tecnologia dels Aliments (pla d'estudis del 2001, BOE del 19/12/2001) s'ordena en quatre semestres amb un total de 147 crèdits, que es distribueixen de la manera següent:

Cicle	Curs	Troncals	Obligatori	Optatius	Lliure elecció	Totals
Segon	1	63	-	-	-	63
	2	39	6	24	15	84
		<b>102</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>15</b>	<b>147</b>

#### 1.3.1. Normativa i recomanacions

- El primer any s'han de matricular totes les assignatures de complementes de formació que calgui cursar.
- Totes les assignatures del pla d'estudis tenen una equivalència en crèdits. Un crèdit teòric correspon a 8 hores de classe presencial, 2 hores d'activitat complementària (no presencial) i 15 hores de treball de l'estudiant. Un crèdit pràctic equival a 10 hores de seminari, problemes, laboratori o bé pràctiques de camp i 15 hores de treball de l'estudiant.
- Les assignatures optatives *Estades a la Indústria* i *Treball Pràctic* (apartat 1.4.7) tenen una equivalència de 25 hores de treball de l'estudiant, a la Empresa Alimentària o al Departament de la UB, per crèdit.
- Per aclarir qualsevol dubte referent a les assignatures optatives que ofereix la Universitat Autònoma de Barcelona, cal adreçar-se a la coordinadora de CTA de la UAB, Dra. Marta Capellas (telèfon: 93 581 1446; email: [marta.capellas@uab.es](mailto:marta.capellas@uab.es)).

- Els plans docents de les assignatures es poden adquirir al servei de reprografia de la facultat. A la biblioteca es poden consultar els plans docents del curs anterior.
- La normativa de crèdits de lliure elecció està publicada a l'adreça: <http://www.ub.es/acad/lliure>. El reconeixement de crèdits es podrà realitzar només sobre l'oferta aprovada per la Comissió Acadèmica de la Junta de Govern. L'oferta, preinscripció i adjudicació de places es publica a la mateixa adreça d'internet.
- Per acord de la Comissió Acadèmica de Govern, en sessió del 9 de juliol de 2004, els complements de formació matriculats en l'ensenyament de Ciència i Tecnologia dels Aliments podran ser reconeguts com a crèdits de lliure elecció.

### 1.3.2. Itinerari recomanat

L'itinerari següent és adient per a estudiants amb dedicació exclusiva a l'estudi de la llicenciatura de CTA.

#### **primer semestre**

Codi	Assignatura	Cr T	Cr P	Cr Totals
	Complement(s) de Formació			
246002	Anàlisi d'Aliments	6	0	6
246007	Microbiologia i Parasitologia dels Aliments	6	0	6
246009	Pràctiques d'Higiene dels Aliments	0	4,5	4,5
246011	Producció de Matèries Primeres	4,5	0	4,5
246012	Química i Bioquímica dels Aliments	5	2	7

#### **segon semestre**

Codi	Assignatura	Cr T	Cr P	Cr Totals
246001	Productes Alimentosos	6	0	6
246003	Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments	0	5	5
246004	Fonaments de Nutrició	4,5	1,5	6
246008	Toxicologia i Higiene dels Aliments	6	0	6
246014	Tecnologia dels Aliments I	9	3	12

Lliure elecció: reconeixement dels crèdits dels complements de formació

#### **tercer semestre**

Codi	Assignatura	Cr T	Cr P	Cr Totals
246000	Alimentació i Cultura	4,5	0	4,5
246005	Nutrició Aplicada	4,5	1,5	6
246013	Salut Pública	2	1	3
246015	Tecnologia dels Aliments II	5	4	9
	Optativa			6
	Optativa			6

Lliure elecció activitats i/o assignatures

### quart semestre

Codi	Assignatura	Cr T	Cr P	Cr Totals
246006	Economia i Gestió de l'Empresa Alimentària	5	1	6
246010	Normalització i Legislació Alimentàries	4	0,5	4,5
246016	Indústria Alimentària i Medi Ambient	4	2	6
246017	Qualitat a la indústria Alimentària	4,5	1,5	6
	Optativa			6
	Optativa			6

Lliure elecció: activitats i/o assignatures

### 1.3.3. Premi extraordinari de llicenciatura

Cada curs acadèmic s'atorgaran premis extraordinaris de llicenciatura a tots els alumnes que tinguin un mínim de 3 punts en la ponderació de l'expedient acadèmic aplicant els criteris i equivalències establertes pel Reial decret 1267/1944 del 10 de juny, i per l'acord de Junta de Govern de 23 de febrer de 1996, o per la normativa vigent en cada moment (<http://www.ub.edu/acad/noracad/extrard.htm>). En cas que cap estudiant hagi obtingut aquesta ponderació, la Comissió proposarà la concessió del premi a un dels 5 millors expedients acadèmics, que tinguin una nota mitjana ponderada superior a 2,5 punts, aplicant els mateixos criteris. La junta del Centre pot establir criteris objectius complementaris per al seu atorgament.

El centre obrirà convocatòria abans del dia 30 de novembre de cada any, indicant que hi podran concorre els alumnes que hagin finalitzat els seus estudis en qualsevol de les convocatòries legalment establertes per a cada curs acadèmic.

## 1.4. ORGANITZACIÓ DE LA DOCÈNCIA PER AL CURS 2004/2005

### 1.4.1. Calendari escolar

#### primer semestre

setembre			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
		21		23	24	25	26
	27	28	29	30			
octubre					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31
novembre	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21

6	Sessió informativa pre-matricula, aula B-106, 10h
6-8	Matricula admesos 1a llista (publicada 27/07/04)
	Últim dia presentació justificants
	Publicació 2a llista d'admesos
23-28	Matricula admesos 2a llista i restants
20s-22d	Període lectiu (classes)



novembre	22	23	24	25	26	27	28
	29	30					
desembre			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30	31		
gener						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31						
febrer		1	2	3	4	5	6

23d-9g	Vacances de Nadal
--------	-------------------

10g-4f	Exàmens 1a conv, 1er i 3er sem.
--------	---------------------------------

**segon semestre**

febrer	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28						
març		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			
abril					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	
maig							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31					
juny			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30			
juliol					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10

9-11	Matrícula 2on semestre
10f-31m	Període lectiu (classes)

21-29	Vacances de Setmana Santa
-------	---------------------------

6-23	Exàmens 1a conv, 2on i 4rt sem.
------	---------------------------------

27j-8j	Exàmens 2a conv, 1er i 3er sem.
--------	---------------------------------

setembre				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		

1-13	Exàmens 2a conv, 2on i 4rt sem.
------	---------------------------------

## 1.4.2. Oferta d'assignatures optatives

### tercer semestre

Codi	Assignatura	Cr. T	Cr. P	Cr. Totals
246018	Anàlisi Pollínica i Control de la Qualitat de la Mel	4	2	6
249022	Estades a la Indústria	0	12	12
246023	Física i Físicoquímica dels Aliments	3	3	6
246024	Garantia de Qualitat al Laboratori Analític	4,5	1,5	6
246027	Diagnosi de Virus i Microorganismes en Aliments	4	2	6
246028	Plantes d'Ús Alimentari	4,5	1,5	6
246029	Treball Pràctic d'Edafologia i Química Agrícola	0	6	6
246030	Treball Pràctic d'Enginyeria Química	0	6	6
246031	Treball Pràctic de Microbiologia dels Aliments	0	6	6
246032	Treball Pràctic de Nutrició i Bromatologia	0	6	6
246033	Treball Pràctic de Salut Pública	0	6	6
246040	Treball Pràctic de Parasitologia dels Aliments	0	6	6
246042	Psicologia del Comportament Alimentari	3,5	2,5	6

### Assignatures que ofereix la UAB

Codi	Assignatura	Cr. T	Cr. P	Cr. Totals
246035	Ciència i Tecnologia de la Carn	4,5	3	7,5
246037	Ciència i Tecnologia del Peix	3	1,5	4,5

### quart semestre

Codi	Assignatura	Cr. T	Cr. P	Cr. Totals
246019	Biotecnologia Agroalimentària	3	3	6
246020	Disseny i Formulació d'Aliments	4,5	1,5	6
246021	Durabilitat i Envasament de Productes Alimentosos	4	2	6
246022	Estades a la Indústria	0	12	12
246025	Hidrologia	4	2	6
246026	Mètodes Estadístics Aplicats als Aliments	3	3	6
246029	Treball Pràctic d'Edafologia i Química Agrícola	0	6	6
246030	Treball Pràctic d'Enginyeria Química	0	6	6
246031	Treball Pràctic de Microbiologia dels Aliments	0	6	6
246032	Treball Pràctic de Nutrició i Bromatologia	0	6	6
246033	Treball Pràctic de Salut Pública	0	6	6
246039	Seguretat Alimentària	4,5	1,5	6
246040	Treball Pràctic de Parasitologia dels Aliments	0	6	6

### Assignatures que ofereix la UAB

Codi	Assignatura	Cr. T	Cr. P	Cr. Totals
246034	Aqüicultura	3	1,5	4,5
246036	Ciència i Tecnologia de la Llet	4,5	3	7,5
246038	Microbiologia Industrial	3	1,5	4,5

### 1.4.3. Assignatures optatives agrupades per matèries

El pla d'estudis de CTA vigent agrupa les assignatures optatives per matèries. La taula següent indica el **nombre màxim** de crèdits optatius per matèria que els alumnes poden cursar per obtenir el títol de llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments (BOE del 19 de desembre de 2001).

Nom matèria	Nº màxim crèdits	Assignatures optatives que s'ofereixen	Crèdits totals
Bioquímica i Biofísica dels Aliments	18	Física i Físicoquímica dels Aliments	6
Biotecnologia Alimentària	18	Biotecnologia Agroalimentària	6
Estades a la Indústria	24	Estades a la indústria	12
Higiene i Toxicologia dels Aliments	12	Diagnosi de Virus i altres Microorganismes en Aliments	6
		Seguretat Alimentària	6
		Microbiologia Industrial (UAB)	4,5
Indústria Alimentària	18	Aqüicultura (UAB)	4,5
Investigació i Desenvolupament de Productes	18	Disseny i Formulació de Productes Alimentosos	6
Metodologies Analítiques i de Control	18	Garantia de Qualitat al Laboratori Analític	6
Mètodes Estadístics i Càlcul Numèric	12	Mètodes Estadístics aplicats als Aliments	6
Productes Naturals	18	Anàlisi Pol·línica i Control de Qualitat de la Mel	6
		Plantes d'Ús Alimentari	6
Sanitat Ambiental i Salut Pública	12	Hidrologia	6
Tecnologia Alimentària Aplicada	18	Durabilitat i Envasament de Productes Alimentosos	6
		Ciència i Tecnologia de la Carn (UAB)	7,5
		Ciència i tecnologia del Peix (UAB)	4,5
		Ciència i Tecnologia de la Llet (UAB)	7,5
Psicologia de la comunicació	12	Psicologia del Comportament Alimentari	6
Treballs pràctics	12	T. P. D'Enginyeria Química	6
		T.P. Microbiologia dels Aliments	6
		T.P. Nutrició i Bromatologia	6
		T.P. Salut Pública	6
		T.P. Edafologia i Química Agrícola	6
		T.P. Parasitologia dels Aliments	6

#### 1.4.4. Horaris de classes teòriques i pràctiques

primer semestre

#### AULA B-106

HORA	Dilluns	Dinarts	Dimecres	Dijous	Divendres
8-9	Complements Microbiologia	Complements Fisiologia	Complements Microbiologia	Complements Microbiologia	Complements Enginyeria Q.
9-10	Complements Anàlisi Quim.		Complements Anàlisi Quim.	Complements Enginyeria Q.	Complements Anàlisi Quim.
10-11	Complements Enginyeria Q.	Complements Microbiologia	Complements Enginyeria Q.		
11-12	Pràctiques d'Higiene dels Aliments (3 setmanes/grup) (1)				
12-13					
13-14	Complements Q. Inorgànica	Complements Bioquímica	Complements Q. Inorgànica	Complements Quim. Orgànica	Complements Q. Inorgànica
14-15	Complements Bioquímica		Complements Bioquímica	Complements Bioquímica	
15-16	Complements Quim. Orgànica	Anàlisi d'Aliments	Complements Quim. Orgànica	Anàlisi d'Aliments	Complements Quim. Orgànica
16-17	Química i Bioq. dels Aliments		Química i Bioq. dels Aliments		Química i Bioq. dels Aliments
17-18	Producció de Matèries Primeres	Microbiologia i Parasitologia del Aliments	Microbiologia i Parasitologia dels Aliments	Microbiologia i Parasitologia dels Aliments	Producció de Matèries Prim
18-19		Complements Físicoquímica		Sem. Química i Bioq. Alim. (2)	Complements Físicoquímica
19-20	X	X	X	Pràctiques i Seminaris de Complements de Fisiologia (3)	X
20-21					

**Complements de Matemàtiques:** es cobrirà amb l'assistència a l'assignatura troncal MATEMÀTICA APLICADA de la llicenciatura de Farmàcia. Vegeu els horaris dels diferents grups d'aquesta assignatura al tauler de primer curs de Farmàcia.

- (1) **Pràctiques d'Higiene dels Aliments:** assignatura troncal pràctica. Vegeu el calendari dels grups M1, M2 i M3 a la taula següent. Sessió informativa sobre el desenvolupament d'aquesta assignatura el divendres **15 d'octubre de 2004**, a les 11 h, a l'aula B-108.
- (2) **Seminaris de Química i Bioquímica dels Aliments:** de 18 a 19 h els dies 28 d'octubre, 4, 11, 18 i 25 de novembre de 2004. Vegeu el calendari de les **pràctiques** a la taula següent.
- (3) **Pràctiques i seminaris de Complements de Fisiologia:** 23 i 30 de setembre, 7, 14 i 21 d'octubre, 2, 9 i 16 de desembre de 2004. Tant les pràctiques com els seminaris comencen a les 18 h.

Vegeu el calendari de les pràctiques de les assignatures de **Complements de Formació** a la taula següent:

Curs 2004/05								ASSIGNATURES TRONCALS				COMPLEMENTS DE FORMACIÓ							
<b>MATÍ:</b> de 10 h a 13 h <i>Amb aquest horari s'intenta perjudicar el mínim possible els alumnes, ja que han de cursar obligatòriament els complements de formació</i>								<b>Pràctiques d'Higiene dels Aliments (1)</b> (Assignatura Troncal pràctica)				<b>Química i Bioquímica dels Aliments</b> Lab. S01 (edifici B)				Els horaris de les pràctiques varien en funció de l'assignatura i el dia de la setmana. <i>Depèn dels complements que han de cursar els alumnes i els horaris de les classes de teoria</i>			
								<b>Microbiologia</b> Lab. 1b (edifici A)								<b>Parasitologia</b> Lab. S01 (edifici B)			
<b>Mes</b>	<b>Dies</b>							<b>Grup</b>	<b>Grup</b>	<b>Grup</b>									
octubre	18	19	20	21	22	23	24			M1		M3							
	25	26	27	28	29	30	31	M1		M2		M3							
novembre	1	2	3	4	5	6	7	M1		(M4)			M3, C. MICROBIOLOGIA: 9-13 h; Lab 1a (Fac. Farmàcia)						
	8	9	10	11	12	13	14	M2	(M4)			M3, C. BIOQUÍMICA: 9-13 h; Lab. S01 (F. Farm)							
	15	16	17	18	19	20	21	M2	M3			M1, C. QUÍMICA ORGÀNICA: dia 16, 9-13 h; dies 18 i 19: 10-13 h; Unitat Química Orgànica (F. Farmàcia)							
	22	23	24	25	26	27	28	M3	M2			M1, C. QUÍMICA INORGÀNICA: 10-13 h; Dept. Química Inorgànica (F. Farmàcia)							
	29	30	1	2	3	4	5	M3	M1			M2, C. QUÍMICA ORGÀNICA: dia 30 nov, 9-13 h; dies 2 i 3 des.: 10-13 h; U. Química Orgànica (F. Farmàcia)							
desembre	6	7	8	9	10	11	12	(M4)					C. ANÀLISI QUÍMICA: 10-13 h; Dept. Química Analltica, (F. Químiques)						
	13	14	15	16	17	18	19	(M4)											
	20	21	22					(M4)											

**El grup (M4) s'obrirà només quan en els grups M1, M2 i M3 no quedi cap plaça lliure.**

(1) **Pràctiques d'Higiene dels Aliments:** assignatura troncal pràctica. Sessió informativa sobre el desenvolupament d'aquesta assignatura el divendres 15 d'octubre de 2004, a les 11 h, a l'aula B-108.

segon semestre

AULA B-106

HORA	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
10-14	Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments (3 setmanes/ grup) (1)				
14-15					
15-16	Tecnologia Aliments I	X	Tecnologia Aliments I	Fonaments de Nutrició	Tecnologia Aliments I
16-17		Toxicologia i Higiene Aliments		Productes Alimentosos	
17-18	Productes Alimentosos		Fonaments de Nutrició		Productes Alimentosos
18-19	Fonaments de Nutrició	Productes Alimentosos	Fonaments de Nutrició	Productes Alimentosos	

PRÀCTIQUES ASSIGNATURES TRONCALS

Curs 2004/05		MATI: de 10 h a 13 o 14 h			
Segon semestre		Pràctiques Anàlisi d'Aliments (1) (Assignatura Troncal pràctica) Lab. S01 (edifici B)	Fonaments de Nutrició Lab. S01 (edifici B)	Tecnologia dels Aliments I Laboratori de la Fac. Químiques	
Mes	Dies	Grup	Grup	Grup	
febrer	14 15 16 17 18 19 20	M1			
	21 22 23 24 25 26 27	M1			
març	28 1 2 3 4 5 6	M1			
	7 8 9 10 11 12 13	M2			
	14 15 16 17 18 19 20	M2			
	21 22 23 24 25 26 27	SETMANA SANTA			
	28 29 30 31 1 2 3		M2	M3	
abril	4 5 6 7 8 9 10	M2			M1 (M4)
	11 12 13 14 15 16 17		13,14 i 15	M1 M2	M3
	18 19 20 21 22 23 24	M3			M2 (M4)
maig	25 26 27 28 29 30 1	M3			
	2 3 4 5 6 7 8	M3			
	9 10 11 12 13 14 15	(M4)			
	16 17 18 19 20 21 22	(M4)			
	23 24 25 26 27 28 29	(M4)			
	30 31				

El grup (M4) s'obrirà només quan en els grups M1, M2 i M3 no quedi cap plaça lliure.

- (1) **Pràctiques d'Anàlisi dels Aliments:** assignatura troncal pràctica. Vegeu calendari dels grups M1, M2 i M3 al quadre corresponent. Sessió informativa sobre el desenvolupament d'aquesta assignatura el dia **10 de febrer de 2005**, a les 12 h a l'aula B-106.

**tercer semestre**

**AULA B-108**

HORA	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
11:30-13:30		<i>Psicologia Comportam. Alimentari</i>		<i>Psicologia Comportam. Alimentari</i>	
13:30-14:30	<i>Garantia Qualitat Lab. Analític (1)</i>	<i>Plantes d'Ús Alimentari (2)</i>	<i>Garantia Qualitat Lab. Analític (1)</i> <i>Plantes d'Ús Alimentari (2)</i>	<i>Plantes d'Ús Alimentari (2)</i>	<i>Garantia Qualitat Lab. Analític (1)</i>
14:30-15					
15-15:30	<i>Tecnologia Aliments II (4)</i>	<i>Tecnologia Aliments II (4)</i>	<i>Anàlisi Pol·línica Control de Qual. de la Mel</i>	<i>Alimentació i Cultura</i>	<i>Tecnologia Aliments II (4)</i>
15:30-16					
16-16:30	<i>Nutrició Aplicada</i>	<i>Alimentació i Cultura</i>	<i>Física i Físicoquímica dels Aliments</i>	<i>Diagnosi de Virus i altres Microorg.en Aliments (3)</i>	<i>Nutrició Aplicada</i>
16:30-17					
17-17:30					
17:30-18	<i>Diagnosi de Virus i altres Microorg. en Aliments (3)</i>	<i>Física i Físicoquímica dels Aliments</i>	<i>Física i Físicoquímica dels Aliments</i>	<i>Salut Pública</i>	<i>Salut Pública</i>
18-18:30					
18:30-19					
19-19:30					

- (1) **Garantia de Qualitat al Laboratori Analític:** aula B-206.  
 (2) **Plantes d'Ús Alimentari:** aula B-207  
 (3) Pràctiques de **Diagnosi de Virus i altres Microorganismes en Aliments:** 13-17 de desembre de 2004, de 9 a 13 hores, al laboratori 11 de la Facultat de Biologia  
 (4) Pràctiques de **Tecnologia dels Aliments II:** aula d'informàtica de 10-13h  
 grup M1: del 8 al 19 de novembre de 2004  
 grup M2: del 22 de novembre al 3 de desembre de 2004

*En cursiva, les assignatures optatives.*

HORA	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
12-13	<i>Biotecnologia Agroalimentària</i>		<i>Biotecnologia Agroalimentària</i>		<i>Biotecnologia Agroalimentària</i>
13-13:30					
13:30-14		<i>Seguretat Alimentària (5)</i>	<i>Seguretat Alimentària (5)</i>	<i>Seguretat Alimentària (5)</i>	<i>Sem. Seguretat Alimentària (5)</i>
14-14:30	<i>Sem. Qualitat Indústria Alim. (2)</i>				
14:30-15					
15-16	<i>Qualitat a la Indústria Alim.</i>	<i>Economia Gest. Emp. Alimen.</i>	<i>Qualitat a la Indústria Alimen.</i>	<i>Economia Gest. Emp. Alimen.</i>	
16-17	<i>Normalització Legis. Alimen.</i>	<i>Mètodes Est. Aplicats Alim.</i>	<i>Normalització Legis. Alimen.</i>		<i>Qualitat Indústria Aliment. div. alterns (3)</i>
17-18		<i>Indústria Alimen. Medi Ambient</i>	<i>Indústria Alimen. Medi Ambient</i>	<i>Indústria Alimen. Medi Ambient</i>	
18-19	<i>Hidrologia (1) Disseny Form. Aliments</i>	<i>Disseny Form. Aliments</i>	<i>Hidrologia (1) Mètodes Est. Aplicats Alim.</i>	<i>Hidrologia (1)</i>	
19-20	<i>Disseny Form. Aliments</i>		<i>Durabilitat Envasament Productes Alimentosos</i>	<i>Durabilitat Envasament Productes Alimentosos</i>	
20-21					

- (1) **Hidrologia:** aula B-201
- (2) **Sem. Qualitat a la Indústria Alimentària:** els professors de l'assignatura informaran del dia que comencen els seminaris i l'horari dels mateixos.
- (3) **Qualitat a la Indústria Alimentària:** 11 i 25 de febrer, 11 de març, 1, 15 i 29 d'abril, 13 i 27 de maig de 2005
- (4) **Mètodes Estadístics Aplicats als Aliments:** 18 de febrer, 4 i 18 de març, 8 i 22 d'abril, 6 i 20 de maig de 2005
- (5) **Seguretat Alimentària:** aula B-201

En cursiva, les assignatures optatives.



### 1.4.5. Professors i coordinadors de les assignatures

#### primer semestre

COMPLEMENTES (teoria)	AULA	HORARI	PROFESSORS	DEPARTAMENT
Anàlisi Química	B-106	dll, dc i dv: 9-10h	Àngels Sahuquillo	D. Química Analítica (Fac. Química)
Bioquímica	B-106	dll, dc i dv: 14-15h dm: 13-14h	Dolors Serra	D. Bioquímica (Fac. Farmàcia)
Fisicoquímica	B-106	dm i dv: 18-20h	Oriol Valls (coord.), M. Antònia Egea, Ma. Luisa Garcia	D. Fisicoquímica (Fac. Farmàcia)
Fisiologia	B-106	dm: 8-10 h	Carme Villà	D. Fisiologia (Fac. Farmàcia)
Enginyeria Química	B-106	dl i dc: 10-11 h; dj: 9-10h i dv: 8-9 h	David Curcó	D. Enginyeria Química i Metal·lúrgia (Fac. Química)
Matemàtiques	veure horaris Matemàtica Aplicada (Farmàcia)		Xavier Jarque	D. Matemàtica Aplicada i Anàlisi (Fac. Matemàtiques)
Microbiologia	B-106	dl, dc i dj: 8-9 h dm: 10-11 h	Núria Rius	D. Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Fac. Farmàcia)
Química Inorgànica	B-106	dl, dc i dv: 13-14 h	Montserrat Gómez	D. Química Inorgànica (Fac. Química)
Química Orgànica	B-106	dl, dc i dv: 15-16 h dj: 13-14 h	Mercedes Amat (coord.), Carmen Escolano, Núria Llor	D. Farmacologia i Química Terapèutica (Fac. Farmàcia)

PRÀCTIQUES	LABORATORI	DIES I HORARI	PROFESSORS
Anàlisi Química	Fac. Química (a determinar)	del 9 al 17 de desembre: 10-13 h	Àngels Sahuquillo
Bioquímica	Fac. Farmàcia, Lab. S01	del 8 al 12 de novembre: 9-13 h	Dolors Serra
Fisiologia	Fac. Farmàcia (a determinar)	dj: 18-21 h (diferents grups)	Carme Villà
Microbiologia	Fac. Farmàcia, Lab. 1a	del 2-5 de novembre: 9-13 h (dm: 10-13h)	Núria Rius
Química Inorgànica	Fac. Farmàcia, Dep. Q. Inorgànica	del 22 al 26 de novembre: 10-13 h	Montserrat Gómez
Química Orgànica	Fac. Farmàcia, Unitat Q. Orgànica	M1: 16 novembre.: 9-13 h; 18 i 19 novembre: 10-13 h M2: 30 novembre.: 9-13h , 2 i 3 desembre: 10-13 h	Mercedes Amat (coord.), Carmen Escolano, Núria Llor

ATENCIÓ: els alumnes que hagin de fer els **complements de Microbiologia**, s'han de matricular del **grup M3** de l'assignatura troncal pràctica PRÀCTIQUES D'HIGIENE DELS ALIMENTS.

ASSIGNATURES TRONCALS (teoria)	AULA	HORARI	PROFESSORS	DEPARTAMENT
Química i Bioquímica dels Aliments	B-106	dl, dc i dv: 16-17 h; d': 18-19 h	Josep Boatella (coord.), Francesc Guardiola	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Producció de Materies Primeres	B-106	dl: 17-19 h i dv: 17-18 h	Robert Cruañas (coord.), M.A. Garau, Dolors Izquierdo, Cristina Conill	D. Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia (Fac. Farmàcia)
Anàlisi d'Aliments	B-106	dm i dj: 15-17 h	Rafael Codony (coord.), Josep Boatella	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Microbiologia i Parasitologia Aliments	B-106	dm i dj: 17-18 h; dc: 17-19 h	Núria Rius (coord.), Isabel de Montoliu	D. Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Fac. Far. <del>màc</del> )
Pràctiques d'Higiene dels Aliments	veure horaris dels grups M1, M2 i M3		Isabel de Montoliu (coord.), Maribel Farfán, Mercedes Berlanga, Núria Bozal	D. Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Fac. Farmàcia)

#### segon semestre

ASSIGNATURES TRONCALS (teoria)	AULA	HORARI	PROFESSORS	DEPARTAMENT
Tecnologia dels Aliments I	B-106	dl, dc i dv: 15-17 h	Carme González (coord.), Alicia Maestro	D. Enginyeria Química i Metal·lúrgia (Fac. Química)
Productes Alimentosos	B-106	dl i dc: 17-18 h; dm i dj: 18-19 h	Carmen López (coord.), Abel Marín	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Fonaments de Nutrició	B-106	dl i dc: 18-19 h, dj: 15-16 h	Rosa Lamuela (cord.), Teresa Veciana	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Toxicologia i Higiene dels Aliments	B-106	dm i dj: 16-18 h	Abel Marín (coord.), Mercedes Berlanga	D. Nutrició i Bromatologia i D. Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Fac. Farmàcia)
Pràctiques d'Anàlisi dels Aliments	veure horaris dels grups M1, M2 i M3		Francesc Guardiola (coord.), Rafael Codony, Carmen López, Rosa Lamuela, Cristina Andrés, Montserrat Riu	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)

**tercer semestre**

<b>ASSIGNATURES TRONCALS (teoria)</b>	<b>AULA</b>	<b>HORARI</b>	<b>PROFESSORS</b>	<b>DEPARTAMENT</b>
Tecnologia dels Aliments II	B-108	dl, dm i dv: 15-16 h	Santiago Esplugas (coord.), Susana Buxaderas, Elvira López	D. Enginyeria Química i Metallúrgia (Fac. Química) i D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Nutrició Aplicada	B-108	dl i dv: 16-18 h	Maria Izquierdo	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Alimentació i Cultura	B-108	dm: 16-17 h i dj: 15-17 h	Jesús Contreras	D. Antropologia Cultural i Història d'Àfrica i Amèrica (Fac. Geografia i Història)
Salut Pública	B-108	dm: 18:30-19:30 h i dv: 18-19:30 h	Miriam Fuentes (coord.), Ramón Canela, Angela Domínguez, Esteban Saltó	D. Salut Pública (Fac. Farmàcia i Fac. Medicina)

<b>ASSIGNATURES OPTATIVES (teoria)</b>	<b>AULA</b>	<b>HORARI</b>	<b>PROFESSORS</b>	<b>DEPARTAMENT</b>
Anàlisi Pollínica i Control de la Qualitat de la Mel	B-108	dm: 15-17:30 h	Maria Suárez	D. Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia (Fac. Farmàcia)
Diagnosi Virus i altres Microorganismes en Aliments	B-108	dl: 18-19:30h i dj: 17-18:30 h	Rosina Gironés (coord.), Joan Tomás	D. Microbiologia (Fac. Biologia)
Física i Físicoquímica dels Aliments	B-108	dm: 17-19 h i dc: 17:30-18:30 h	Joan Estelrich (coord.), Oriol Valls	D. Físicoquímica (Fac. Farmàcia)
Garantia de Qualitat la Laboratori Analític	B-206	dl, dc i dv: 13:30-14:30 h	Roser Rubio	D. Química Analítica (Fac. Química)
Plantes d'ús Alimentari	B-207	dm, dc i dj: 13:30-14:30 h	Carles Benedi (coord.), Anna Rovira	D. Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia (Fac. Farmàcia)
Psicologia del Comportament Alimentari	B-108	dm i dj: 11:30-13.30 h	Humbert Boada	D. Psicologia Bàsica (Fac. Psicologia)

<b>ASSIGNATURES OPTATIVES PRÀCTIQUES</b>	<b>LLOC</b>	<b>PROFESSORS</b>	<b>DEPARTAMENT</b>
Estades a la Indústria	Laboratoris, Indústries	Rafael Codony (coord.), Josep Boatella	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic d'Edafologia i Química Agrícola	Unitat d'Edafologia (Fac. Farmàcia)	Miquel Salgot (coord.), Montserrat Folch, <u>Esther Huertas</u> , <u>Josefina C. Tapias</u>	D. Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic d'Enginyeria Química	Departament d'Enginyeria Química (Fac. Químiques)	David Curcó	D. Enginyeria Química i Metallúrgia (Fac. Química)
Treball Pràctic de Microbiologia dels Aliments	Unitat Microbiologia (Fac. Farmàcia)	Núria Rius (coord.), M. Àngels Manresa, Ana Marqués	D. Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic de Nutrició i Bromatologia	Dep. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)	Susana Buxaderas (coord.)	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic de Parasitologia dels Aliments	Unitat Parasitologia (Fac. Farmàcia)	Isabel de Montoliu, Mercedes Gracenea	D. Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic de Salut Pública	Unitat Salut Pública (Fac. Farmàcia)	Miriam Fuentes (coord.), Ramón Canela, Ángela Domínguez, Esteban Saltó	D. Salut Pública (Fac. Farmàcia i Fac. Medicina)

<b>ASSIGNATURES OPTATIVES (UAB)</b>	<b>AULA</b>	<b>HORARI</b>	<b>PROFESSORS</b>	<b>DEPARTAMENT</b>
Ciència i Tecnologia de la Carn	15	dm: 9-11 h i dc: 9-10 h	Montserrat Mor-Mur, Josep Yuste	D. Ciència Animal i dels Aliments (UAB)
Ciència i Tecnologia del Peix	15	dl: 9-11 h	Reyes Pla	D. Ciència Animal i dels Aliments (UAB)

**quart semestre**

<b>ASSIGNATURES TRONCALS (teoria)</b>	<b>AULA</b>	<b>HORARI</b>	<b>PROFESSORS</b>	<b>DEPARTAMENT</b>
Qualitat a la Indústria Alimentària	B-108	dl: 14-16 h; dm: 15-16 h i dv alterns: 16-18 h	Joan X. Permanyer (coord.), Enric Riera	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Normalització i Legislació Alimentàries	B-108	dl: 16-18 h i dc: 16-17 h	Xavier Machado	D. Dret Administratiu i Dret Processal (Fac. Dret)
Economia i Gestió en l'Empresa Alimentària	B-108	dm: 15-16 h i dj: 15-17 h	Paloma Miravittles	D. Economia i Organització d'Empreses (Fac. Economia)
Indústria Alimentària i Medi Ambient	B-108	dm, dc i dj: 17-18 h	M. Antònia Garau (coord.), Robert Cruañas	D. Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia (Fac. Farmàcia)

<b>ASSIGNATURES OPTATIVES (teoria)</b>	<b>AULA</b>	<b>HORARI</b>	<b>PROFESSORS</b>	<b>DEPARTAMENT</b>
Bioteχνologia Agroalimentària	B-108	dl, dc i dv: 12-13 h	Mercè Bonfill (coord.), M. Teresa Piñol	D. Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia (Fac. Farmàcia)
Seguretat Alimentària	B-108	dm, dc, dj i dv: 13:30-14:30	M. Carmen Vidal (coord.), Abel Mariné	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Hidrologia	B-107	dl, dc i dj: 18-19 h	Josefina C. Tapias (coord.), Montserrat Folch, Esther Huertas, Miquel Salaot	D. Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia (Fac. Farmàcia)
Disseny i Formulació d'Aliments	B-108	dl i dm: 18-20 h	Pere López Alegret	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Mètodes Estadístics aplicats als Aliments	B-108 aula inform.	dm: 16-17 h; dc: 18-19 h i dv. alterns: 15-18 h	Miguel Angel Canela	D. Matemàtica Aplicada i Anàlisi (Fac. Matemàtiques)
Durabilitat i Envasament Prod. Alimentosos	B-108	dc i dj: 19-21 h	Enric Riera	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)

ASSIGNATURES OPATIVES PRÀCTIQUES	LLOC	PROFESSORS	DEPARTAMENT
Estades a la Indústria	Laboratoris, Indústries	Josep Boatella (coord.), Rafael Codony	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic d'Edafologia i Química Agrícola	Unitat d'Edafologia (Fac. Farmàcia)	Miquel Salgot (coord.), Montserrat Foldch, Esther Huertas, Josefina C. Tallas	D. Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic d'Enginyeria Química	Departament d'Enginyeria Química (Fac. Químiques)	David Curcó	D. Enginyeria Química i Metallúrgia (Fac. Química)
Treball Pràctic de Microbiologia dels Aliments	Unitat Microbiologia (Fac. Farmàcia)	Núria Rius (coord.), M. Àngels Manresa, Ana Marqués	D. Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic de Nutrició i Bromatologia	Dep. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)	Susana Buxaderas (coord.)	D. Nutrició i Bromatologia (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic de Parasitologia dels Aliments	Unitat Parasitologia (Fac. Farmàcia)	Isabel de Montoliu (coord.), Mercedes Gracenea	D. Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Fac. Farmàcia)
Treball Pràctic de Salut Pública	Unitat Salut Pública (Fac. Farmàcia)	Miriam Fuentes (coord.), Ramón Canela, Ángela Domínguez, Esteban Saltó	D. Salut Pública (Fac. Farmàcia i Fac. Medicina)

ASSIGNATURES OPATIVES UAB	AULA	HORARI	PROFESSORS	DEPARTAMENT
Aqüicultura	15	dl i dm: 12-13 h	Maite Carrassón	D. Biologia Animal, Vegetal i Ecologia (UAB)
Ciència i Tecnologia de la Llet	15	dl: 9-11 h; dc: 9-10 h	Buenaventura Guamis, Antonio José Trujillo	D. Ciència Animal i dels Aliments (UAB)
Microbiologia industrial	15	dj: 11-13 h	Jordi Mas	D. Genètica i Microbiologia (UAB)

### 1.4.6. Calendari d'exàmens

#### Assignatures de 1er i 3er semestres: primera convocatòria

		1er curs	2n curs
Dia	Horari	<b>Complements i Troncals</b>	<b>Troncals i Optatives</b>
gener	mati	<i>Compl. Anàlisi Química</i>	
10	tarda	<i>Compl. Microbiologia</i>	
11	mati		
	tarda		<b>Alimentació i Cultura</b>
12	mati	<i>Compl. Bioquímica</i>	
	tarda	<i>Compl. Físicoquímica</i>	
13	mati	<i>Compl. Matemàtiques</i>	<b>Garantia Q. Lab. Analític (1)</b>
	tarda		
14	mati	<i>Compl. d'Enginyeria Química</i>	
	tarda		
15			
16			
17	mati	<i>Compl. Fisiologia</i>	
	tarda	<i>Compl. Química Orgànica</i>	<b>Anàlisi Pol·línica i C. Qual. Mel</b>
18	mati		
	tarda		<b>Nutrició Aplicada</b>
19	mati	<i>Compl. Química Inorgànica</i>	
	tarda		
20	mati		
	tarda	<b>Producció Matèries Primeres</b>	
21	mati		<b>Psicologia Comport. Alimentari</b>
	tarda		
22			
23			
24	mati		
	tarda		<b>Salut Pública UAB-Ciència i Tecnologia Peix</b>
25	mati		
	tarda	<b>Quim. Bioquímica Aliments</b>	
26	mati		<b>Plantes d'Ús Alimentari (1)</b>
	tarda		
27	mati		<b>UAB-Ciència i Tecnologia Carn</b>
	tarda		<b>Física i Físicoquímica Aliments</b>
28	mati		
	tarda	<b>Microbiol. Parasitol. Aliments</b>	
29			
30			
31	mati		
	tarda		<b>Tecnologia Aliments II</b>
febrer 1	mati		
	tarda	<b>Anàlisi d'Aliments</b>	
2	mati		
	tarda		<b>Diagnosi Virus i altres Microorg. en Aliments</b>
3	mati		
	tarda		
4	mati	<b>Pràctiques d'Higiene Aliments</b>	
	tarda		

(1) Assignatures optatives comunes amb Farmàcia

**Assignatures de 2on i 4rt semestres: primera convocatòria**

		<b>1er curs</b>	<b>2n curs</b>
	<b>Horari</b>	<b>Troncals</b>	<b>Troncals i Optatives</b>
juny	matí		
3	tarda		<b>Hidrologia (1)</b>
4			
5			
6	matí		
	tarda		<b>Economia i Gestió Emp. Alimen.</b>
7	matí	<b>Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments</b>	
	tarda		<b>Mètodes Est. Aplicats Aliments</b>
8	matí		
	tarda		<b>Durabilitat Env. Prod. Alimentosos</b>
9	matí		
	tarda	<b>Productes Alimentosos</b>	
10	matí		
	tarda		<b>Normalització Legis. Alimen.</b>
11			
12			
13	matí		
	tarda		<b>UAB-Microbiologia Industrial</b>
14	matí		<b>Biotecnologia Agroalimentària</b>
	tarda	<b>Toxicologia i Higiene Aliments</b>	
15	matí		
	tarda		<b>Indústria Alimen. Medi Ambient</b>
16	matí		
	tarda		
17	matí		<b>Seguretat Alimentària (1)</b>
	tarda	<b>Tecnologia Aliments I</b>	
18			
19			
20	matí	<b>PAU</b>	<b>PAU</b>
	tarda		<b>UAB-Ciència i Tecnologia Llet</b>
21	matí	<b>PAU</b>	<b>Qualitat Indústria Alimentària</b>
	tarda		<b>PAU</b>
22	matí	<b>PAU</b>	<b>PAU</b>
	tarda		<b>Disseny i Formulació Aliments</b>
23	matí		<b>UAB-Aqüicultura</b>
	tarda	<b>Fonaments de Nutrició</b>	

(1) Assignatures optatives comunes amb Farmàcia



### Assignatures de 1er i 3er semestres: segona convocatòria

Dia	Horari	1er curs	2n curs
		<b>Complements i Troncals</b>	<b>Troncals i Optatives</b>
juny	mati	<i>Compl. Bioquímica</i>	
	tarda	<i>Compl. Físicoquímica</i>	Salut Pública
27	mati		
	tarda	Quim. Bioquímica Aliments	Física i Físicoquim. Aliments
28	mati	<i>Compl. Anàlisi Química</i>	
	tarda	<i>Compl. Matemàtiques</i>	
29	mati		Garantia Q. Lab. Analític (1)
	tarda		Tecnologia Aliments II
30	mati	<i>Compl. Fisiologia</i>	
	tarda	<i>Compl. Química Orgànica</i> <i>Anàlisi d'Aliments</i>	Anàlisi Pol·línica i C. Qual. Mel
1			
2			
3			
4	mati	<i>Compl. Química inorgànica</i>	
	tarda	<i>Compl. Microbiologia</i>	Plantes d'Us Alimentari (1)
5	mati	<i>Compl. Enginyeria Química</i> Pràctiques d'Higiene Aliments	
	tarda		Alimentació i Cultura
6	mati		Psicologia Comp. Alimentari
	tarda	Microbiol. Parasitol. Aliments	
7	mati		
	tarda		Nutrició Aplicada
8	mati		
	tarda	Producció Matèries Primeres	Diagnosi Virus i altres Microorg.

### Assignatures 2on i 4rt semestres: segona convocatòria

Dia	Horari	1er curs	2n curs
		<b>Troncals</b>	<b>Troncals i Optatives</b>
setembre	mati		
	tarda	Toxicologia i Higiene Aliments	Durabilitat Env. P. Alimentosos UAB-Aqüicultura
1	mati		
	tarda		Qualitat Indústria Alimentària
2			
3			
4			
5	mati		Biotecnologia Agroalimentària
	tarda	Productes Alimentosos	
6	mati		UAB-Ciència i Tecnologia Peix
	tarda		Economia Gestió Emp. Aliment. Seguretat Alimentària (1)
7	mati	Fonaments Nutrició	Disseny Formulació Aliments
	tarda		
8	mati		Normalització Legisl. Aliment.
	tarda		
9	mati		
	tarda	Tecnologia Aliments I	Hidrologia (1)
10			
11			
12	mati		UAB-Ciència i Tecnologia Llet
	tarda		Indústria Alim. Medi Ambient
13	mati	Pràctiques Anàlisi Aliments	UAB-Microbiologia Industrial
	tarda		Mètodes Est. Aplicats Aliments
	mati		UAB-Ciència i Tecnologia Carn
	tarda		

(1) *Assignatures optatives comunes amb Farmàcia*

#### **1.4.7. Informació addicional de les assignatures optatives pràctiques**

##### ***Treballs Pràctics***

Amb les assignatures de Treballs Pràctics l'estudiant té la possibilitat de realitzar un treball experimental, incorporant-se a un grup de recerca sota la supervisió d'un professor d'un determinat departament.

Per accedir a aquestes assignatures s'ofereixen en el segon semestre places per al curs següent, les quals són publicades oportunament al tauler d'anuncis, així com la data límit de presentació de les sol·licituds al PIAE (punt d'informació i atenció al estudiant). Aquestes places es distribueixen en tres torns: estiu (juliol-setembre), primer semestre i segon semestre.

L'alumnat interessat ha de fer en primer lloc una preinscripció, complimentant un imprès de sol·licitud que està a la seva disposició en el PIAE o bé al web de la facultat (<http://www.farmacia.ub.es>). Posteriorment, els coordinadors de les diferents assignatures de Treball Pràctic anunciaran, al mateix tauler, la llista d'alumnes acceptats, el torn i el professor/a responsable. Per tal de fer efectiva la matrícula secretaria requerirà als estudiants acceptats un document signat pel coordinador corresponent.

##### ***Estades a la Indústria***

L'assignatura Estades a la Indústria és una activitat de tipus pràctic que l'alumne pot cursar com a assignatura optativa i que ve a cobrir dues necessitats importants dins el procés formatiu. En primer lloc facilita l'acostament de l'alumne a les activitats que haurà de desenvolupar en la seva futura experiència professional, al temps que li permet aplicar *in situ* els coneixements que ha anat adquirint en el seu itinerari curricular. En segon lloc, permet a les empreses i institucions, futurs empleadors, una participació activa en el procés formatiu dels futurs professionals.

Per realitzar aquesta Estada cal la formalització prèvia d'un conveni a tres parts: la Universitat de Barcelona, l'empresa o institució que acollirà l'alumne i el propi alumne. Els fulls del contracte es troben al PIAE o bé al web de la facultat (<http://www.farmacia.ub.es>), i un cop complimentats per l'empresa i per l'estudiant, s'ha de retornar al PIAE per seguir els tràmits administratius pertinents. Tant l'alumne com l'empresa reben una còpia d'aquest contracte, un cop ha estat signat pel Degà i conformat per la Universitat de Barcelona (UB).

L'estada en pràctiques serà reconeguda acadèmicament a través de la matrícula de l'assignatura optativa *Estades a la Indústria*, de 12 crèdits, tal com reflecteix el Pla d'estudis de C.T.A. del 2001. Per tal de fer efectiva la matrícula d'aquesta assignatura l'estudiant necessita la còpia del contracte. Encara que no s'hagi matriculat, l'estudiant pot incorporar-se ja a l'empresa un cop tingui el contracte conformat per la UB, ja que l'assegurança escolar li cobreix qualsevol incident.

Al finalitzar l'estada a l'empresa l'alumne ha de lliurar un informe del treball realitzat al coordinador de l'assignatura el qual procedirà a la seva avaluació.

## **2. NORMATIVA ACADÈMICA**

Tot allò que fa referència a normatives de la Universitat de Barcelona de tipus general per a tots els ensenyaments, com ara normativa de planificació docent dels ensenyaments, normativa d'exàmens, d'avaluació i qualificació, normativa de permanència dels estudiants, certificacions, trasllat d'expedient, convalidacions i adaptacions, finalització d'estudis i tancament d'expedients, modificació de matrícula, etc. es pot trobar al web de la universitat (<http://www.ub.edu/acad/noracad/>) o a les finestretes *Normativa acadèmica* i *Tràmits* del web de la facultat (<http://www.farmacia.ub.es>).

### **2.1. PROGRAMA DE MOBILITAT D'ESTUDIANTS ENTRE UNIVERSITATS ESPANYOLES (SICUE-SÈNECA)**

Aquest programa permet als estudiants cursar un o dos semestres de la seva llicenciatura en aquelles universitats espanyoles que hagin signat un conveni amb la Universitat de Barcelona. Els estudiants que vulguin acollir-se a aquest programa hauran d'adreçar-se a la cap d'estudis amb qui ha de convenir les assignatures que vol cursar a la universitat d'acollida i l'equivalència amb les assignatures del pla d'estudis de CTA vigent. Els estudiants interessats poden sol·licitar una beca SENECA al Ministerio de Ciencia y Deporte. Per a més informació cal consultar la finestra *Mobilitat Univ. Espanyoles* del web <http://www.farmacia.ub.es>, o bé adreçar-se directament al web <http://www.ub.edu/acad/progmob>.

### **2.2. PROGRAMA DE MOBILITAT INTERNACIONAL SÓCRATES-ERASMUS**

Aquests programes permeten als estudiants de segon o tercer cicle cursar una part dels seus estudis universitaris en una universitat de països que hi participen (de la Unió Europea, Noruega, Liechtenstein o Islàndia) gaudint del reconeixement acadèmic per part de la UB.

La Unió Europea procura, en alguns casos, als estudiants que s'han acollit al programa un ajut que pretén cobrir únicament les despeses derivades del desplaçament: viatges i diferències del cost de la vida entre els diferents estats. La participació en el programa comporta l'exempta de pagament de la matrícula a la universitat europea de destí, ja que els estudiants s'han de matricular a la UB.

L'alumnat interessat en participar en aquest programa s'ha d'adreçar al PIAE, per conèixer tant l'oferta com els requisits i terminis. També es pot trobar la informació pertinent a la finestra *Mobilitat Internacional* del web de la facultat (<http://www.farmacia.ub.es>) o al web <http://www.ub.edu/siae/ori/intercan/mobilit.htm>.

El Dr. Carles Codina és el responsable del programa de mobilitat internacional a la facultat de Farmàcia. Horari d'atenció: de dilluns a divendres de 11:30 a 14:30, teléfon: 93 402 1314 i [erasmus@far.ub.es](mailto:erasmus@far.ub.es).

Es recomana als estudiants seleccionats per participar en el programa d'intercanvi que contactin amb l'Escola d'Idiomes Moderns de la UB, per tal de concretar, si és el cas, algun curs d'iniciació a l'idioma del país d'acollida. A més, la universitat europea de destí el pot fer particip d'una sèrie d'avantatges, com ara reserva d'allotjament, cursos d'idiomes o accés als serveis universitaris, que varien segons les institucions.