

**:PLANIFICACIÓ DOCÈNCIA NO PRESENCIAL 2n CTA. Primer semestre**

| <b>Setmana docent 1 (del 14 al 18 de setembre)</b> |  |
|--|--|
| <b>Assignatura</b>                                 | <b>Activitats docents</b>  |
| Química dels Aliments                              | <b>Docència virtual síncrona:</b><br>Presentació i organització de la assignatura per Teams. (1h)<br><b>Campus virtual:</b><br>Tema 1. Sistemes col·loïdals (2h)   |
| Fonaments de Processos                             | <b>Campus Virtual:</b><br>Tema 1. Introducció (2h)   |
| Productes alimentosos                              | <b>Docència virtual síncrona:</b> Organització de l'assignatura. Classe virtual per Teams.<br><b>Campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de les 10 competències que tindran que assolir amb l'assignatura, la planificació i el desenvolupament de les diferents activitats.<br><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals de conceptes generals (3 hores) |
| Fisiologia humana                                  | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 1 (1 h)<br>Tema 2 (1 h)<br>Tema 3 (1 h)   |
| Bioquímica II                                      | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 1 (1h, 45 min)<br>Classe 2 (45 min)   |
| <b>Setmana docent 2 (del 21 al 25 de setembre)</b> |  |
| Química dels Aliments                              | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 2. L'aigua als aliments (2h)  |
| Fonaments de Processos                             | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 2: Balanç macroscòpic de matèria en sistemes sense reacció química (7 h)<br>2.1 Balanç de matèria<br>2.2 Balanç de matèria en estat estacionari aplicat a un component  |
| Productes alimentosos                              | <b>Campus virtual:</b> Peix i productes de la pesca.<br><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals d'aliments d'origen animal. Peix i productes de la pesca (3 hores).   |
| Fisiologia humana                                  | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 4 (1 h)<br>Tema 5 (1 h)<br>Tema 6 (1 h)   |

|   |   |
|---|---|
| Bioquímica II   | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 3 (45 min)<br>Classe 4 (45 min)<br>Seminari 1 (45 min)   |
| <b>Setmana docent 3 (del 28 de setembre al 2 d'octubre)</b> |   |
| Química dels Aliments                                       | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 3. Els sucres (2h)   |
| Fonaments de Processos                                      | <b>Campus virtual:</b> Proposta de treball autònom<br>Balanços de matèria en un procés. Treball en grup a entregar, data límit: 30 octubre. Activitat avaluativa.   |
| Productes alimentosos                                       | <b>Docència virtual síncrona:</b> Peix i productes de la pesca. Classe virtual de reforç i dubtes, per Teams.<br><b>Campus virtual:</b> Llet, productes làctics i ous.<br><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals d'aliments d'origen animal. Llet, productes làctics i ous (4 hores). |
| Fisiologia Humana   | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 7 (1 h)<br>Tema 8 (1 h)<br>Tema 9 (1 h)  |
| Bioquímica II   | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 5 (45 min)<br>Classe 6 (45 min)<br>Seminari 2 (45 min)   |
| <b>Setmana docent 4 (del 5 al 9 d'octubre)</b>              |   |
| Química dels Aliments                                       | <b>Docència virtual síncrona:</b><br>Sessió de reforçament de conceptes i dubtes teoria i treball d'autoaprenentatge del SQA1 (1,5 h)<br><b>Campus Virtual:</b> Tema 4. Els polisacàrids. (3h)  |
| Productes alimentosos                                       | <b>Docència virtual síncrona:</b> Llet, productes làctics i ous. Classe virtual de reforç i dubtes, per Teams.<br><b>Campus virtual:</b> Carn i derivats.<br><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals d'aliments d'origen animal. Carn i derivats (3 hores).                            |
| Fisiologia humana   | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 10 (1 h)<br>Tema 11 (1 h)  |
| Bioquímica II   | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 7 (45 min)<br>Classe 8 (45 min)<br>Seminari 3 (45 min)   |
| <b>Setmana docent 5 (del 12 al 16 d'octubre)</b>            |   |
| Química dels Aliments                                       | <b>Campus Virtual:</b><br>Tema 5. Els lípids (2h)   |

|  |  |
|--|--|
| Fonaments de Processos                           | <b>Campus virtual:</b> (4h)<br>Tema 2: Balanç macroscòpic de matèria en sistemes sense reacció química (4h)<br>2.3 Balanç de matèria en estat no estacionari   |
| Productes alimentosos                            | <b>Campus virtual:</b> Cereals i pseudocereals.<br><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals d'aliments d'origen vegetal. Cereals i pseudocereals (3 hores).  |
| Fisiologia humana                                | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 13 (1 h)<br>Tema 14 (1 h)   |
| Bioquímica II                                    | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 9 (45 min)<br>Classe10 (45 min)   |
| <b>Setmana docent 6 (del 19 al 23 d'octubre)</b> |  |
| Química dels Aliments                            | <b>Campus Virtual:</b><br>Tema 6. Les proteïnes (3 h)  |
| Productes alimentosos                            | <b>Docència virtual síncrona:</b> Carn i derivats. Classe virtual de reforç i dubtes, per Teams.<br><b>Campus virtual:</b> Llegums.<br><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals d'aliments d'origen vegetal. Llegums (3 hores). Treball autònom proposat al seminari |
| Fisiologia humana                                | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 16 (1 h)<br>Tema 17 (1 h)<br>Tema 18 (1 h)  |
| Bioquímica II                                    | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 11 (45 min)   |
| <b>Setmana docent 7 (del 26 al 30 d'octubre)</b> |  |
| Química dels Aliments                            | <b>Docència virtual síncrona:</b><br>Sessió de reforçament de conceptes i dubtes.<br><b>Campus Virtual:</b> Tema 7. Els additius.  |
| Fonaments de Processos                           | <b>Docència virtual síncrona:</b> Sessió de reforçament de conceptes i dubtes. Teams (2,5h) Tema 2   |

|   |   |
|---|---|
| Productes alimentosos                             | <p><b>Examen primer parcial:</b> Examen al campus virtual del primer parcial.</p> <p><b>Campus virtual:</b> Fruites i verdures.</p> <p><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals d'aliments d'origen vegetal. Fruites i verdures (4 hores).</p> <p>Continuació del treball autònom proposat al seminari.</p>   |
| Fisiologia humana                                 | <p><b>Campus virtual:</b></p> <p>Tema 19 (1 h)</p>  |
| Bioquímica II                                     | <p><b>Campus virtual:</b></p> <p>Classe 12 (45 min)</p> <p>Classe 13 (45 min)</p>   |
| <b>Setmana docent 8 (del 2 al 6 de novembre)</b>  |   |
| Química dels Aliments                             | <p><b>Campus Virtual:</b></p> <p>Tema 8. Substàncies portadores de l'aroma i el gust (1h)</p>   |
| Fonaments de Processos                            | <p><b>Docència virtual síncrona:</b> Repàs problemes Tema 2 (Teams, 1.5h)</p>   |
| Productes alimentosos                             | <p><b>Docència virtual síncrona:</b> Cereals i llegums. Classe virtual de reforç i dubtes, per Teams.</p> <p><b>Via campus virtual:</b> Aliments amb propietats sensorials i estimulants.</p> <p><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals d'aliments amb propietats sensorials i estimulants. (3 hores).</p> <p>Continuació del treball autònom proposat al seminari.</p> |
| Bioquímica II                                     | <p><b>Campus virtual:</b></p> <p>Classe 14 (45 min)</p> <p>Classe 15 (45 min)</p> <p>Classe 16 (45 min)</p>   |
| <b>Setmana docent 9 (del 9 al 13 de novembre)</b> |   |
| Química dels Aliments                             | <p><b>Campus Virtual:</b></p> <p>Tema 9. Modificacions no enzimàtiques (3 h)</p>  |
| Fonaments de Processos                            | <p>Material de teoria proporcionat al Moodle (8h):</p> <p>Tema 3: Balanç macroscòpic d'energia</p> <p>3.1 Balanç d'energia total</p> <p>3.2 Balanç d'energia en estat estacionari</p>   |
| Productes alimentosos                             | <p><b>Docència virtual síncrona:</b> Fruites i verdures. Classe virtual de reforç i dubtes, per Teams.</p> <p><b>Via campus virtual:</b> Begudes.</p> <p><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals de begudes (3 hores).</p> <p>Continuació del treball autònom proposat al seminari.</p>  |

|   |   |
|---|---|
| Fisiologia humana                                   | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 20 (1 h)<br>Tema 21 (1 h)<br>Tema 22 (1 h)   |
| Bioquímica II                                       | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 17 (45 min)<br>Classe 18 (45 min)  |
| <b>Setmana docent 10 (del 16 al 20 de novembre)</b> |   |
| Química dels Aliments                               | <b>Campus virtual:</b> lliurament de l'informe de pràctiques  |
| Productes alimentosos                               | <b>Campus virtual:</b> Alimentacions especials.<br><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals d'alimentacions especials (3 hores).<br>Continuació del treball autònom proposat al seminari. |
| Fisiologia humana                                   | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 23 (1 h)<br>Tema 24 (1 h)<br>Tema 25 (1 h)   |
| Bioquímica II                                       | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 19 (45 min)<br>Classe 20 (45 min)  |
| <b>Setmana docent 11 (del 23 al 27 de novembre)</b> |   |
| Química dels Aliments                               | <b>Docència virtual síncrona:</b><br>Seminari de pràctiques SPQA (2h)   |
| Fonaments de Processos                              | <b>Campus virtual</b><br>Tema 3: Balanç macroscòpic d'energia (5h):<br>3.3 Balanç d'energia en estat no estacionari   |
| Productes alimentosos                               | <b>Docència virtual síncrona:</b> Begudes. Classe virtual de reforç i dubtes, per Teams.<br><b>Treball autònom:</b> Continuació del treball autònom proposat al seminari.                 |
| Fisiologia humana                                   | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 26 (1 h)   |

|  |  |
|--|--|
| Bioquímica II  | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 21 (45 min)<br>Classe 22 (45 min)   |
| <b>Setmana docent 12 (del 30 de novembre al 4 de desembre)</b> |  |
| Química dels Aliments  | <b>Campus Virtual:</b><br>Tema 10. Modificacions provocades per la congelació (1h)<br>Tema 11. Modificacions dels pigments (1h)  |
| Productes alimentosos  | <b>Docència virtual síncrona:</b> Productes amb propietats especials. Classe virtual de reforç i dubtes, per Teams.<br><b>Treball autònom:</b> Continuació del treball autònom proposat al seminari. |
| Fisiologia humana  | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 27 (1 h)<br>Tema 28 (1 h)   |
| Bioquímica II  | <b>Campus virtual:</b><br>Classe 23 (45 min)   |
| <b>Setmana docent 13 (del 7 a l'11 de desembre)</b>            |  |
| Química dels Aliments  | <b>Docència virtual síncrona:</b> Sessió de reforçament de conceptes i dubtes (1,5 h)<br><b>Campus Virtual:</b><br>Tema 12. Modificacions de les vitamines   |
| Productes alimentosos  | <b>Treball autònom:</b><br>Inici de presentació dels treballs proposats.   |
| Fisiologia humana  | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 29 (1 h)<br>Tema 30 (1 h)<br>Tema 31 (1 h)  |
| <b>Setmana docent 14 (del 14 al 18 de desembre)</b>            |  |
| Química dels Aliments  | <b>Campus Virtual:</b><br>Tema 13. Els enzims als aliments i a la indústria alimentària (2,5 h)  |

|  |   |
|--|---|
| Productes alimentosos  | Presentació treballs  |
| Fisiologia humana  | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 32 (1 h)<br>Tema 33 (1 h)<br>Tema 34 (1 h)   |
| <b>Setmana docent 15 (21 i 22 de desembre i del 6 al 8 de gener)</b> |   |
| Química dels Aliments  | <b>Campus Virtual:</b><br>Tema 14. Les fermentacions als aliments i la indústria alimentària (2,5 h)<br><b>Docència virtual síncrona:</b> Sessió de reforçament de conceptes i dubtes (1,5 h) |
| Fisiologia humana  | <b>Campus virtual:</b><br>Tema 35 (1 h)<br>Tema 36 (1 h)<br>Tema 37 (1 h)   |
| <b>Setmana docent 16 (de l'11 al 15 de gener)</b>                    |   |
| Fonaments de Processos   | <b>Docència virtual síncrona:</b><br>Sessió de reforçament de conceptes i dubtes Tema 3 (2,5 h)<br>Repàs problemes tema 3 (1,5 h)   |
| Productes alimentosos  | Presentació dels treballs.  |
| Bioquímica II  | Data límit entrega presentacions autoaprenentatge (grups de 3-4 alumnes) 13 gener 2021  |
| <b>Setmana docent 17 (del 18 al 22 de gener)</b>                     |   |
|  |   |
| <b>Setmana docent 18 (del 25 al 29 de gener)</b>                     |   |
|  |   |
| <b>Setmana docent 19 (de l'1 al 5 de febrer)</b>                     |   |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|