

PLANIFICACIÓ DOCÈNCIA NO PRESENCIAL de 3º CTA 2n semestre

Setmana docent 1 (del 15 al 19 de febrer) El dimarts 16, activitat campus de 13 a 15h	
Assignatura	Activitats docents
PPP	Material T7
Higiene i SA	TEMA 1.- Conceptes: Higiene dels Aliments TEMA 2.- Aspectes legals en la higiene alimentària. Plantejament de l'activitat SH1: Perills: 19 de febrer
Fonaments Proj.	Tema 1. Definició de projecte (PWP amb veu)
Mètodes PA II	Tema 1. Enginyeria en fred. Refrigeració. Tema 2. Congelació.
Desenvolupament In	T0 Confidencialidad
Setmana docent 2 (del 22 al 26 de febrer)	
Higiene i SA	Tema 2.- Aspectes legals en la higiene alimentària Tema 3.- APPCC Lliurament del caso SH1
Fonaments Proj.	Tema 2. Avaluació econòmica (I) (PWP amb veu) Treball en grup: Presentació primer informe Data límit: 5 març
Mètodes PA II	Tema 3. Equips i sistemes de producció de fred. Tema 4. Efecte dels tractaments sobre els microorganismes i els components dels aliments. Tema 5. Pasteurització i esterilització.
Desenvolupament In	T1 Entorno de la empresa alimentaria: un mercado global.
Setmana docent 3 (de l' 1 al 5 de març)	
PPP	Material T8 Entrega T7 (data límit 05/03)
Higiene i SA	Tema 3: APPCC
Fonaments Proj.	Tema 2. Avaluació econòmica (II) (PWP amb veu) Seminari. Avaluació econòmica (I) (PWP amb veu) Treball en grup: Presentació exemple d'avaluació econòmica Data límit: 22 març
Mètodes PA II	Tema 6. Processos tèrmics en continu. Tema 7. Processos tèrmics en discontinu.
Setmana docent 4 (del 8 al 12 de març)	
PPP	Entrega S1 (data máxima 11 març)
Higiene i SA	Tema 3: APPCC
Fonaments Proj.	Tema 3. Disseny d'equips (PWP amb veu)
Mètodes PA II	Tema 8. Escalfament dielèctric, òhmica i infraroig.
Desenvolupament In	T2 Metodología para el desarrollo de un nuevo producto
Setmana docent 5 (del 15 al 19 de març) El dimecres 17, activitat campus de 13 a 15h	

PPP	Entrega T8 (data limit 19/03)
Higiene i SA	Tema 6. Disseny i instal·lacions Plantejament de CAS grupal del APPCC: 16 de març
Fonaments Proj.	Seminari. Avaluació econòmica (II) (PWP amb veu)
Mètodes PA II	Tema 9. Enfornat i torrat.
Desenvolupament In	T3 Introducció al emprendimiento
Setmana docent 6 (del 22 al 26 de març)	
PPP	Material PL3 Entrega S2 (data limit 25/03)
Higiene i SA	Tema 4: Control de Proveïdors Tema 5: Traçabilitat Plantejament de les activitats SH3 (Proveïdors) i SH4: Traçabilitat: 23 de març
Fonaments Proj.	Tema 3. Disseny d'equips (PWP amb veu)
Mètodes PA II	Tema 10. Fregit i cocció. • Explicació Caso II.
Desenvolupament In	T 4 Búsqueda de patentes y acuerdos de transferencia
Setmana docent 7 (del 6 al 9 d'abril) El dilluns 5 és festa	
PPP	Material PL4
Higiene i SA	Tema 7: Neteja i desinfecció Lliurament via Moodle de les activitats SH3 i SH4 (7 d'abril) Plantejament de l'activitat SH6: Pla de N + D: 8 d'abril
Fonaments Proj.	Tema 4. Diagrames i plànols (PWP amb veu)
Mètodes PA II	Tema 11. Processos biològics de conservació d'aliments. Bioconservació.
Desenvolupament In	T6 Plan de empresa
Setmana docent 8 (del 12 al 16 d'abril) El dijous 15, activitat campus de 13 a 15h	
PPP	Material S4
Higiene i SA	Tema 8.- Pla control de plagues Tema 9.- Pla control d'aigua Tema 10.- Pla d'al·legens
Fonaments Proj.	Tema 4. Diagrames i plànols (PWP amb veu)
Mètodes PA II	Tema 12. Processos de fermentació.
Desenvolupament In	T7 Principios básicos de Marketing I
Setmana docent 9 (del 19 al 23 d'abril)	
Higiene i SA	Tema 11.- Pla de Subproductes Tema 12.- Pla de control de Temperatura Tema 13.- Pla Formació manipuladors Lliurament de l'activitat SH6: 22 d'abril Plantejament de l'activitat SH5: Auditoria de les instal·lacions de la Planta

Mètodes PA II	Tema 13. Biotecnologia, producció i ús d'enzims. • Entrega Caso II (data límit 19/04 a las 12:00h)
Desenvolupament In	T8 Principios básicos de Marketing II
Setmana docent 10 (del 26 al 29 d'abril) El divendres 30 és festa	
PPP	Material S5 Entrega tasca PL5 (data límit 28/04)
Higiene i SA	Tema 14 i 15.- GPCH y Food Fraud Tema 16: Food Defence)
Fonaments Proj.	Tema 4. Elaboració de la memoria escrita (PWP amb veu) Data límit: 1 juny
Mètodes PA II	Tema 14. Alta pressió. Data límit Caso I: 26 abril
Desenvolupament In	T9 La Innovación en la Industria alimentaria
Setmana docent 11 (del 3 al 7 de maig)	
PPP	Material P6 Material P8
Higiene i SA	Lliurament de l'activitat SH5: N+D (7 de maig)
Mètodes PA II	Tema 15. Mètodes no tèrmics de processament mínim. Tema 16. Mètodes combinats en la conservació d'aliments.
Desenvolupament In	T10 Comunicación y campañas publicitarias
Setmana docent 12 (del 10 al 14 de maig) El divendres 14, activitat campus de 13 a 15h	
PPP	Material S6
Higiene i SA	Tema 17. Validació de Processos. Tema 18. Auditoria. Lliurament de registres de Pràctiques (grups setmana anterior)
Mètodes PA II	Tema 17-20. Envasat i materials d'envasament, equips i sistemes d'envasament, emmagatzematge i distribució
Desenvolupament In	T11 Conceptos básicos en I+D: Investigación, desarrollo en la Ind. Alimentaria. Estructura de la empresa alimentaria y mecanismos de decisión
Setmana docent 13 (del 17 al 21 de maig)	
Higiene i SA	Lliurament Pràctiques (grups setmana anterior)
Fonaments Proj.	Tema 4. Preparació d'una presentació oral (PWP amb veu)
Mètodes PA II	Tema 21. Aplicació de recobriments. Tema 22. Producció d'aigua. Tema 23. Control de processos.
Setmana docent 14 (del 25 al 28 de maig) El dilluns 24 és festa	
PPP	Material S7 + P9
Higiene i SA	Lliurament de registres de Pràctiques (grups setmana anterior) Lliurament del cas APPCC: 28 de maig

Fonaments Proj.	Entrega memoria escrita (Pel Campus Virtual)
Mètodes PA II	Tema 24. Destil·lació d'aliments.
Setmana docent 15 (del 31 de maig al 4 de juny)	
PPP	Material P10
Higiene i SA	Lliurament de registres de Pràctiques (grups setmana anterior)
Setmana docent 16 (del 7 a l' 11 de juny)	
PPP	Entrega tasca PL7 (data límit 10/06)
Setmana docent 17 (del 14 al 18 de juny)	
---	---
Setmana docent 18 (del 21 al 25 de juny) El dijous 24 és festa	
---	---
Setmana docent 19 (del 28 de juny al 2 de juliol)	
---	---