

**PLANIFICACIÓ DOCÈNCIA NO PRESENCIAL.**

<b>Setmana docent 1 (del 14 al 18 de setembre)</b>	
<b>Assignatura</b>	<b>Activitats docents</b>
<b>Psicologia i Màrqueting</b>	<p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes una guia de continguts i planificació recomanada d'estudi de l'assignatura i del desenvolupament de les diferents activitats.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Presentació assignatura (ppt 15 min.)</p> <p>Activitat opcional 1: inici 14/09/2020 - deadline entrega 18/09/2020</p> <p>Activitat complementaria obligatòria 1: inici 14/09/2020 – deadline entrega 18/09/2020.</p>
<b>Carn i productes carnis</b>	<p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Tema 1</p>
<b>Setmana docent 2 (del 21 al 25 de setembre)</b>	
<b>Psicologia i Màrqueting</b>	<p><b>Teoria:</b></p> <p>Tema 1 Què es el màrqueting. (ppt 2 h.)</p> <p><b>Pràctiques d'aula:</b></p> <p>Conceptes bàsics (ppt 1 h.)</p> <p>Explicació del treball de pràctiques (ppt 1 h.): els alumnes hauran de triar tema i formar els grups de treball de forma autònoma. El deadline per enviar informació al docent és el 02/10/2020 (1h 30 min estimada).</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p><b>Activitat complementaria obligatòria 2:</b> inici 21/09/2020 - deadline entrega 02/10/2020.</p>

<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<b>Docència virtual síncrona:</b> Organització de l'assignatura. Classe virtual síncrona per Teams el 15 de setembre de 2020 de 10 a 11 hores.  <b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de l'assignatura.  <b>Treball autònom:</b> Classes virtuals de eines de gestió mediambiental I (4 hores)  Treball proposat al seminari presencial 1
<b>Carn i productes carnis</b>	<b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.  <b>Treball autònom:</b> Tema 2
<b>Setmana docent 3 (del 28 de setembre al 2 d'octubre)</b>	
<b>Psicologia i Màrqueting</b>	<b>Teoria:</b> Tema 2 Psicologia del consumidor (ppt 4 h.)  <b>Pràctiques d'aula / Treball de grup:</b> Enviament esquema del treball de pràctiques – deadline entrega 5/10/2020 (1h 30 min estimada).  Lliurament Activitat complementaria obligatòria 2.
<b>Peix i Productes pesca</b>	Lliurament activitat.
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi d'eines de gestió mediambiental.

	<p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Classes virtuals de eines de gestió mediambiental III (4 hores)</p> <p>Treball proposat al seminari presencial 2</p>
<b>Micologia Alim.</b>	30/09/20 Enviament article científic a cada grup de treball (per exposició i discussió a l'aula el 04/11/20 PAUL)
<b>Carn i productes carnis</b>	<p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Tema 3</p>
<b>Setmana docent 4 (del 5 al 9 d'octubre)</b>	
<b>Peix i Productes pesca</b>	<p>Treball autònom temes 7 i 9</p> <p>Entregar Cas Pràctic I via Moodle. 8/10</p>
<b>Psicologia i Màrqueting</b>	<p><b>Teoria:</b></p> <p>Tema 2 Psicologia del consumidor (ppt 2 h.)</p> <p><b>Pràctiques d'aula / Treball de grup:</b></p> <p>Lliurament esquema del treball de pràctiques</p> <p>Continuar desenvolupant el treball de pràctiques (dedicació estimada 2 h).</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Activitat complementaria obligatòria 3: inici 05/10/2020 - deadline entrega 20/10/2020.</p>
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi d'eines de gestió mediambiental.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Classes virtuals de eines de gestió mediambiental IV (3 hores)</p> <p>Treball proposat al seminari presencial 3</p>

<b>Carn i productes carnis</b>	<p><b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.</p> <p><b>Treball autònom:</b> Temes 4 i 5</p>
<b>Setmana docent 5 (del 12 al 16 d'octubre)</b>	
<b>Psicologia i Màrqueting</b>	<p><b>Teoria:</b> Tema 3 El consumidor i el seu context socio-cultural (ppt 2 h.)</p> <p><b>Pràctiques d'aula / Treball de grup:</b> Continuar desenvolupant el treball de pràctiques (dedicació estimada 2 h).</p>
<b>Legislació Alimentària</b>	<p>Teoria. Tema 1: Introduccio curs (45')</p> <p>Teoria. Tema 2-3- títols (1h)</p> <p>Teoria . Tema 4-5- títols (1h)</p>
<b>Peix i Productes pesca</b>	Treball autònom Tema 10
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<p><b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi d'eines de gestió mediambiental.</p> <p><b>Treball autònom:</b> Classes virtuals de eines de gestió mediambiental V (3 hores) Entrega dels treballs proposat als seminaris presencials</p>
<b>Carn i productes carnis</b>	<p><b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.</p> <p><b>Treball autònom:</b> Temes 6 i 7</p>

<b>Setmana docent 6 (del 19 al 23 d'octubre)</b>	
<b>Psicologia i Màrqueting</b>	<p><b>Teoria:</b></p> <p>Tema 3 El consumidor i el seu context socio-cultural (ppt 2h.)</p> <p><b>Pràctiques d'aula / Treball de grup:</b></p> <p>Continuar desenvolupant el treball de pràctiques (dedicació estimada 2 h)</p> <p>Lliurament Activitat complementaria obligatòria 3.</p>
<b>Legislació Alimentària</b>	<p>Teoria. Tema 5 títols (1 h)</p> <p>Teoria . Tema 6. Títol (1h)</p>
<b>Peix i Productes pesca</b>	Treball autònom Tema 10
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi de sistemes de qualitat. Normes de qualitat I.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Classes virtuals de normes de qualitat I (3 hores)</p> <p>Preparació dels casos de seguretat alimentaria. Constitució dels grups i definició d'objectius (4 hores)</p>
<b>Carn i productes carnis</b>	<p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Temes 7 i 8</p>
<b>Setmana docent 7 (del 26 al 30 d'octubre)</b>	

<b>Psicologia i Màrqueting</b>	<p><b>Teoria:</b></p> <p>Tema 3 El consumidor i el seu context socio-cultural (ppt 2h.)</p> <p><b>Pràctiques d'aula / Treball de grup:</b></p> <p>Enviar el treball de pràctiques (anonimitzats) a la docent, per penjar al campus – deadline 30/10/2020.</p> <p>Lliurament treball de pràctiques anonimitzats</p>
<b>Legislació Alimentària</b>	<p>Teoria. Tema 7- (45')</p> <p>Teoria . Tema 8 part a (45')</p> <p>Teoria. Tema 8 Part b (45')</p> <p>Data límit lliurament respostes del seminari 1.</p> <p>Preguntes/dubtes obligades a enviar tots els alumnes al professor dia 30 Octubre 2020+activitat avaluativa.</p>
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi de sistemes de qualitat. Normes de qualitat II.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Classes virtuals de normes de qualitat II (3 hores)</p> <p>Preparació dels casos de seguretat alimentaria. Gestió del risc (4 hores)</p>
<b>Micologia Alim.</b>	<p>Entrega "Informe" individual de pràctiques l'endemà de la darrera sessió: dia 29/10/20 – grup1; dia 28/10/20 – grup2. Aquest informe es va realitzant des de la P1 a la P4 i la versió final s'enviarà via Moodle o correu electrònic en la data indicada.</p>
<b>Carn i productes carnis</b>	<p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Temes 9 i 10</p>
<b>Setmana docent 8 (del 2 al 6 de novembre)</b>	

<b>Psicologia i Màrqueting</b>	<b>Pràctiques d'aula / Treball de grup &amp; Treball autònom:</b> Visualitzar i avaluar els treballs de pràctiques dels companys (dedicació estimada 2 hores) - <b>Activitat complementària obligatòria 4</b> – inici 02/11/2020 - deadline entrega 13/11/2020.
<b>Legislació Alimentària</b>	Data límit per entregar les respostes del seminari 1
<b>Productes derivats fermentació alcohòlica</b>	Lliurament informe pràctiques d'elaboració de cervesa.
<b>Peix i Productes pesca</b>	Treball autònom Tema 11. 1 Tutoria Treball Desenvolupament nou producte
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	Via campus virtual:  Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi de sistemes de qualitat. Normes de qualitat III.  Treball autònom:  Classes virtuals de normes de qualitat III (3 hores)  Preparació dels casos de seguretat alimentaria. Finalització dels casos de gestió del risc (4 hores)
<b>Micologia Alim.</b>	Exposició i discussió de l'article científic de cadascun dels grups establerts en aula (3 hores, dia 04/11/20).
<b>Carn i productes carnis</b>	<b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.  <b>Treball autònom:</b> Temes 10 i 11
<b>Setmana docent 9 (del 9 al 13 de novembre)</b>	
<b>Legislació Alimentària</b>	Teoria. Tema 9 part a(45')  Teoria . Tema 9 part b (45')  Teoria . Tema 10 (45')  Teoria. Tema 10 part b (45')  Preguntes/dubtes obligades a enviar tots els alumnes al professor dia 13 Novembre 2020 +activitat avaluativa.  Data límit per entregar les respostes del seminari dia 13 Novembre.

<b>Psicologia i Màrqueting</b>	Lliurament Activitat complementaria obligatòria 4
<b>Peix i Productes pesca</b>	Treball autònom Tema 12
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<p><b>Docència virtual síncrona:</b></p> <p>Classe virtual per Teams de resolució de dubtes de qualitat el 12 de novembre de 11:00 a 13:00 hores.</p> <p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi de sistemes de qualitat. Normes de seguretat I.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Classes virtuals de normes de seguretat I (3 hores)</p> <p>Preparació dels casos de seguretat alimentaria. Inici de la negociació entre proveïdors i clients (4 hores)</p>
<b>Carn i productes carnis</b>	<p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Tema 12</p>
<b>Setmana docent 10 (del 16 al 20 de novembre)</b>	
<b>Psicologia i Màrqueting</b>	<p>Revisió d'examen (cita per mail, a convenir).</p> <p>Lliurament Activitat opcional 2.</p>
<b>Legislació Alimentària</b>	<p>Teoria . Tema 11 part a (45')</p> <p>Teoria . Tema 11 part b (45')</p> <p>Teoria . Tema 12 Part a (45')</p> <p>Teoria . Tema 12 part b (45')</p>



<b>Peix i Productes pesca</b>	Treball autònom Sem 2, entrega 18/11 Treball autònom Tema 13
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi de sistemes de qualitat. Normes de seguretat II.  <b>Treball autònom:</b>  Classes virtuals de normes de seguretat II (3 hores)  Definició de los factors de la negociació i la seguretat negociada (4 hores)
<b>Carn i productes carnis</b>	<b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.  <b>Treball autònom:</b> Tema 13
<b>Setmana docent 11 (del 23 al 27 de novembre)</b>	
<b>Legislació Alimentària</b>	Preguntes/dubtes obligades a enviar tots els alumnes al professor dia 27 Novembre 2020+activitat avaluativa.  Data límit lliurament respostes del seminari 3.
<b>Peix i Productes pesca</b>	Data límit lliurament Informe pràctiques. Treball autònom Tema 14.
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi de sistemes de qualitat. Normes de seguretat III.  <b>Treball autònom:</b>  Classes virtuals de normes de seguretat III (3 hores)  Finalització del casos de seguretat alimentaria (4 hores)

<b>Carn i productes carnis</b>	<p><b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.</p> <p><b>Treball autònom:</b> Tema 13</p>
<b>Setmana docent 12 (del 30 de novembre al 4 de desembre)</b>	
<b>Legislació Alimentària</b>	Preguntes/dubtes obligades a enviar tots els alumnes al professor dia 4 desembre 2020+activitat avaluativa
<b>Peix i Productes pesca</b>	Treball autònom Tema 15 2 Tutoria Treball Desenvolupament nou producte
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<p><b>Docència virtual síncrona:</b></p> <p>Classe virtual per Teams de resolució de dubtes de seguretat el 19 de novembre de 16:00 a 18:00 hores.</p> <p><b>Via campus virtual:</b></p> <p>Es posarà a disposició dels alumnes la informació la matèria d'estudi de sistemes de qualitat. Normes de seguretat III.</p> <p><b>Treball autònom:</b></p> <p>Classes virtuals de normes de seguretat III (3 hores)</p>
<b>Carn i productes carnis</b>	<p><b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.</p> <p><b>Treball autònom:</b> Tema 14</p>

<b>Setmana docent 13 (del 7 a l'11 de desembre)</b>	
<b>Peix i Productes pesca</b>	Data límit lliurament Treball autònom SEM3. Treball autònom Tema 16
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<b>Treball autònom:</b> Finalització del cas de seguretat alimentària, conclusions i acords finals (2 hores)
<b>Carn i productes carnis</b>	<b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.  <b>Treball autònom:</b> Temes 14 i 15
<b>Setmana docent 14 (del 14 al 18 de desembre)</b>	
<b>Peix i Productes pesca</b>	Treball autònom Tema 17-18
<b>Sistemes de qualitat i eines de gestió mediambiental</b>	<b>Treball autònom:</b> Entrega dels casos de seguretat alimentària per campus virtual (1 hora)
<b>Carn i productes carnis</b>	<b>Via campus virtual:</b> Es posarà a disposició dels alumnes la informació de la matèria d'estudi de carn i productes carnis.  <b>Treball autònom:</b> Tema 15

<b>Setmana docent 15 (21 i 22 de desembre i del 6 al 8 de gener)</b>	
<b>Peix i Productes pesca</b>	3 Tutoría Treball Desenvolupament nou producte
<b>Setmana docent 16 (de l'11 al 15 de gener)</b>	
<b>Legislació Alimentària</b>	Lliurament Treball autònom: ètica i legislació.
<b>Peix i Productes pesca</b>	Data límit lliurament Treball SEM4
<b>Productes derivats fermentació alcohòlica</b>	Lliurament definitiu temes



