

PLANIFICACIÓ DOCÈNCIA NO PRESENCIAL de 2n a 5è (v. 16042021)

Setmana docent 1 (del 15 al 19 de febrer) El dimarts 16, activitat campus de 13 a 15h	
Assignatura	Activitats docents
OUS	TEAMS Presentació: 15/2, 17:00h. Tema 1 (1 h)
Llet i Productes Lactis	TEAMS Presentació: 15/02, 14:00h. Bloc I. Ciència de la llet Tema 1. Història i situació del sector lacteri + Tema 2. Característiques generals de la llet (1 h). Tema 3. Microbiologia de la llet (1 h).
Biotecnologia alimentària	TEAMS: Organització de l'assignatura. Introducció: 17/2, 16:00h. Classe 1 (1 h)
Menjar preparat i restauració col·lectiva	TEAMS: Organització de l'assignatura. Introducció. Conceptes bàsics. Bibliografia (15/2, 15:00h).
Begudes i aliments d'origen vegetal	TEAMS: Organització de l'assignatura: 17/2, 17:00h. Teoria Tema 1 (2 h)
Producció d'aliments ecològics	TEAMS presentació de l'assignatura: 15/2, 16:00h. Tema 1. Agricultura ecològica. (1 h) TEAMS PAUL1 CCPAE (1 h): 18/2, 10:00h.
Setmana docent 2 (del 22 al 26 de febrer)	
OUS	Tema 2 (1 h)
Llet i Productes Lactis	Tema 4. Proteïnes de la llet (2 h) Tema 5. Lípids de la llet (1 h)
Biotecnologia alimentària	Bloc Tècniques i procediments bàsics en biotecnologia dels aliments. Classe 2 (1 h) Classe 3 (1 h)
Menjar preparat i restauració col·lectiva	TEMA 2.- Disseny higiènic – I (1 h). Treball autònom (PAUL): Classes virtuals de definició de circuits y àrees de treball (2 h).
Begudes i aliments d'origen vegetal	Teoria Temes 2-3 (4 h). Entrega EBA (Exercici Breu Autoaprenentatge) 1: 23/2 (anunciat setmana 1).

	TEAMS: Tutoria 1. 25/2 16h.
Producció d'aliments ecològics	Tema 2. El sòl i la fertilització (1 h)
Setmana docent 3 (de l' 1 al 5 de març)	
OUS	Tema 4 (2 h).
Llet i Productes Lactis	Tema 5. Lípids de la llet (1 h). Tema 6. Hidrats de carboni, vitamines i sals (2 h). Entrega tasca PPP2.
Bioteχνologia alimentaria	Classe 4 (1).
Menjar preparat i restauració col·lectiva	TEMA 2.- Disseny higiènic – II (1). Treball autònom: Classes virtuals de la cuina, paràmetres, instal·lació, màquines, mobiliari i utensilis (2 h).
Begudes i aliments d'origen vegetal	Teoria Temes 4-5 (6 h). TEAMS Tutoria 2. 3/3 16h. TEAMS: Xerrada Fibres i estabilitzadors. 1/3 11:45h. TEAMS: Xerrada Aromes. 4/3 16h. Lliurament EBA 2: 4 març (anunciat setmana 2). Lliurament Treball en grups: 1 març (anunciat setmana 1).
Producció d'aliments ecològics	Tema 3. Sanitat i protecció vegetal (1h).
Setmana docent 4 (del 8 al 12 de març)	
OUS	Tema 2 (2 h). TEAMS Tutoria 1 PAUL 2: 8/3 15h (2 h).
Llet i Productes Lactis	Tema 7. Enzims i altres components de la llet (1 h). Tema 8. Propietats fisicoquímiques de la llet (opcional). Bloc II. Tecnologia de la llet Tema 9. Tractaments de la llet a la granja (1h). Entrega tasca PPP1 (data límit 12/3).
Bioteχνologia alimentaria	Classe 5 (1 h). TEAMS DUBTES (Classes 1-4): 8/3 18:00h.
Menjar preparat i restauració col·lectiva	TEMA 3.- Gestió higiènica de la cuina – I (1 h). TEAMS dubtes Tema 2. g. 1: 8/3 17:00h.

	Treball autònom: Classes virtuals de l'autocontrol aplicat al sector de les col·lectivitats (1,5 h). Inici del treball de disseny d'una cuina. 08-03-2021.
Begudes i aliments d'origen vegetal	Teoria Tema 6 (2 h). TEAMS tutoria 3: g.2 10/3 15h; g.1 11/3 12h.
Producció d'aliments ecològics	Tema 4. Producció ecològica de bolets (1 h). Tema 5. Producció ecològica de cultius extensius (1 h). TEAMS Dubtes temes 1 al 3. g1: 11/3 13h; g2 10/2 16h.
Setmana docent 5 (del 15 al 19 de març) El dimecres 17, activitat campus de 13 a 15h	
OUS	Tema 5 (2 h). Entrega PAUL 1 (divendres nit)
Llet i Productes Lactis	Tema 10. Tractaments inicials de la llet a la indústria (2 h). Tema 11. Modificacions de la llet relacionades amb els tractaments inicials (1 h). Petita prova de coneixements. TEAMS dubtes. Sessió de reforçament de conceptes, dubtes del Bloc I (Temes 1-8) , i petita prova coneixements (1,5 h). 15/3 a les 17:00 h.
Bioteχνologia alimentaria	Classe 6 (1 h). Classe 7 (1 h).
Menjar preparat i restauració col·lectiva	TEMA 3.- Gestió higiènica de la cuina – II (1 h). Treball autònom: Classes virtuals instauració d'una gestió higiènica. (1,5 h).
Producció d'aliments ecològics	Tema 6. Producció ecològica d'hortalisses (1 h). Tema 7. Producció ecològica de cultius llenyosos (1 h).

Setmana docent 6 (del 22 al 26 de març)	
OUS	Tema 6 (1 h). TEAMS PAUL1 (2 h) 23/3 15h.
Llet i Productes Lactis	Tema 12. Pasteurització (1 h). Tema 13. Esterilització (1 h) Tema 14. Modificacions produïdes per la calor (1 h). Treball autònom de l'alumnat: explicació treball autoaprenentatge. Bloc IV (1 h). Data: 22/3 a les 16h.

	TEAMS Sessió de reforçament de conceptes i dubtes sobre Temes 9-11 i petita prova de coneixements (1,5 h): 25/3 a les 9:00h.
Biotecnologia alimentaria	Classe 8 TEAMS dubtes (Classes 5-8). 25/3 09:00h. Bloc tècniques i procediments bàsics en biotecnologia dels aliments (Proteïnes) Classe 9 (1 h)
Menjar preparat i restauració col·lectiva	TEMA 4.- Formulació de plats segon el tipus (1 h). TEAMS dubtes.: 25/3 12:00h. Treball autònom: Classes virtuals de Diferències entre plats freds i calents, requeriments tecnològics i higiènics (2 h).
Begudes i aliments d'origen vegetal	TEAMS: Xerrada Lidl. 23/3, 12h (1 h).
Producció d'aliments ecològics	Tema 8. Introducció a la Ramaderia Ecològica (1 h). Tema 9. Conversió a la producció ramadera ecològica (1 h). TEAMS Dubtes temes 4 a 7 (1 h). 23/3, 10:00h.
Setmana docent 7 (del 6 al 9 d'abril) El dilluns 5 és festa	
OUS	Tema 7 i 8 (2 h) TEAMS Tutoria 2 PAUL 2 (2 h). 6/4 15:00h.
Llet i Productes Lactis	Tema 15. Llets concentrades (1h). Tema 16. Deshidratació. Efectes produïts per la concentració i deshidratació (1 h). TEAMS: Sessió de reforçament de conceptes i dubtes sobre Temes 12-14. Data: 9/4 a les 16 h.
Biotecnologia alimentaria	Classe 10 (1 h). Bloc Millora biotecnològica animal. Classe 11 (1h). Classe 12 (1h).
Menjar preparat i restauració col·lectiva	TEMA 5.- Aliments d'origen vegetal i animal (1 h). Treball autònom: Classes virtuals de Diferències entre els riscos en la seva manipulació i tractament. Necessitats especials (2 h).
Begudes i aliments d'origen vegetal	Teoria Temes 7-8 (4 h)
Producció d'aliments ecològics	Tema 10. Producció ecològica de remugants de carn i de llet (1 h)

	Tema 11. Producció ecològica de porcs i d'aus (2 h). TEAMS: Sessió Informació Visita Explotació agrícola. Data: 8/4 a les 16:30 h.
Setmana docent 8 (del 12 al 16 d'abril) El dijous 15, activitat campus de 13 a 15h	
OUS	Tema 9 (2 h). TEAMS PAUL 3 (substitut de la visita) (2 h). 13/4 10h.
Llet i Productes Lactis	Examen I (Bloc I). Data: 12/4 a les 11:00 h. Bloc III. Tecnologia dels derivats lactis Tema 17. Gelats (1 h) + Tasca per entregar sobre l'elaboració de gelat (Data entrega: 30/4). Tasca per entregar sobre Pràctica 2: Elaboració de gelat (4h). (Data entrega: 30/4). TEAMS: Sessió de reforçament de conceptes i dubtes sobre Temes 15-16. Data: 16/4 a les 16 h.
Bioteχνologia alimentaria	Classe 13 (1h). TEAMS dubtes (Classes 9-12):12/4 15:30h.
Menjar preparat i restauració col·lectiva	Teams dubtes. Temes 4 i 5. 16/4 10:30h. TEMA 6.- Valoració nutricional i dieta equilibrada (1 h). Treball autònom: Classes virtuals de Valoració nutricional i dieta equilibrada (2 h)
Begudes i aliments d'origen vegetal	Teoria Temes 8-9 (3 h). TEAMS: Xerrada Cremes UHT.12/4 16:30h. TEAMS: Xerrada Kerry.15/4 16h
Producció d'aliments ecològics	Tema 12. Aquicultura ecològica (2 h). TEAMS Dubtes temes 8 a 10. 16/4 11:30h. TEAMS PAUL 3 (1 h). 16/4 12:30h.
Setmana docent 9 (del 19 al 23 d'abril)	
OUS	Tema 10 (1 h). Temes 11 i 12 (1 h).
Llet i Productes Lactis	Tema 18. Mantega (1 h) Tema 19. Nata (1 h)
Bioteχνologia alimentaria	Bloc Millora biotecnològica de microorganismes en producció d'aliments. Classe 14 (1 h).

	Classe 15 (1 h). Classe 16 (1 h).
Menjar preparat i restauració col·lectiva	TEMA 7.- Efectes de la tecnologia en la composició nutricional dels aliments (1 h). Treball autònom: Classes virtuals de Efectes de la tecnologia en la composició nutricional dels aliments. Increment o disminució del seu potencial nutricional (2 h).
Begudes i aliments d'origen vegetal	Teoria Tema 10 (4 h). TEAMS Tutoria 4: 20/4 16h.
Producció d'aliments ecològics	Tema 13. Qualitat dels aliments ecològics d'origen vegetal i animal (1 h). Tema 14. Aliments ecològics, seguretat alimentària i salut (1 h). TEST Moodle. 20/4 17:15 h. TEAMS Sessió de dubtes temes 11 a 12. 22/4 10 h.
Setmana docent 10 (del 26 al 29 d'abril) El divendres 30 és festa	
OUS	Entrega treball del PAUL 2, el 26/4 nit.
Llet i Productes Lactis	29 abril: entrega tasca elaboració de gelat. Tema 20. Coagulació de la llet + petita prova coneixements (2 h). Tema 21. Producció i utilització de ferments (1 h). TEAMS: Sessió de reforçament de conceptes i dubtes de Temes 17-19 (1 h). Data: 26/4 a les 16:00 h.
Bioteχνologia alimentaria	Classe 17 (1 h). BLOC BIOTECNOLOGIA VEGETAL Classe 18 (1 h). TEAMS DUBTES (Classes 13-17): 28/4 10:00h.
Menjar preparat i restauració col·lectiva	TEAMS dubtes. Temes 6 i 7: 28/4 11:00h. TEAMS: Presentació de treballs (2 h) 28/4 15h.
Begudes i aliments d'origen vegetal	Tema 11 (3 h). TEAMS: Xerrada Aliments s/gluten. 27/4 12h. TEAMS Tutoria 5: 29/4 15h.
Producció d'aliments ecològics	TEAMS Sessió de dubtes temes 13-14. 29/4 16 h.
Setmana docent 11 (del 3 al 7 de maig)	

Llet i Productes Lactis	Tema 22. Microbiologia i bioquímica del iogurt (1 h). Tema 23. Tecnologia del iogurt i d'altres llets fermentades (2 h). TEAMS: Sessió de reforçament de conceptes, dubtes de Tema 20 i petita prova de coneixements (1,5 h). Data: 7/5 a les 15:00 h. Autoaprenentatge PLAB1: Vídeos iogurt (1h).
Biotecnologia alimentaria	Classe 19 (1 h). Classe 20 (1 h). Lliurament exercici Moodle.
Menjar preparat i restauració col·lectiva	Presentació dels treballs per campus virtual. 07-05-2021
Begudes i aliments d'origen vegetal	Teoria Tema 12 (2 h). TEAMS Tutoria 6: 7/5 16:30h.
Setmana docent 12 (del 10 al 14 de maig) El divendres 14, activitat campus de 13 a 15h	
Llet i Productes Lactis	Temes 24-25. Tecnologia del formatge (2 h). Tema 26. Varietats de formatges (1 h). TEAMS: Sessió de reforçament de conceptes, dubtes de Temes 24-26 (1 h). Data: 14/5 a les 16:00 h. Lliurament resum-guió treball d'autoaprenentatge. Data: 13/5.
Biotecnologia alimentaria	TEAMS dubtes (Classes 18-20). g. 1+2: 13/5 15:00h.
Setmana docent 13 (del 17 al 21 de maig)	
Llet i Productes Lactis	Lliurament Autoaprenentatge PLAB1. Data: 20/5, 12 h. TEAMS: Sessió de reforçament de conceptes, dubtes de Temes 21-23 i autoaprenentatge vídeos PLAB1 (1,5h). Data: 19/5 a les 16:00.
Setmana docent 14 (del 25 al 28 de maig) El dilluns 24 és festa	
Setmana docent 15 (del 31 de maig al 4 de juny)	
Setmana docent 16 (del 7 a l' 11 de juny)	
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)	

INFORMACIÓ ADDICIONAL

Begudes i aliments d'origen vegetal: VEXT

Oferirem una llista de visites (pendents d'acceptació per part de l'empresa). Sobre la marxa, durant el curs, les anirem programant o reemplaçant per activitats virtuals alternatives en cas que l'empresa pugui oferir-les.