

Micologia dels aliments

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

F. Javier Cabañes

Member of the International Commission of Food Mycology

<https://www.foodmycology.org/icfm>



Micologia dels aliments

- Professors:

- M^a Rosa Bragulat V0-275
- F. Javier Cabañes V0-281

Objectius

Adquirir els coneixements teòrics i pràctics:

- la importància dels fongs en els aliments
- quines són les condicions que influeixen en el seu desenvolupament
- quins són els principals llevats i fongs miceliars associats als aliments
- quines són les tècniques i mètodes bàsics per estudiar e identificar-los

Micologia dels aliments

- Primer semestre

- 3 ECTS

- Teoria: 10 sessions (10 h)
- Pràctiques: 5 sessions (11.5 h)
- Seminaris (3h)

Programació setmanal

	Tutor																			
Teor	1	2	2	2	2	1														
Pràct			P1	P2	P3	P4	P5			Examen									rec	
Setm	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		16	17	18	19	20
	set		oct				nov			des						gen		feb		

Micologia dels aliments

-Avaluació (Pes):

- Examen (55%)
- Pràctiques (20%)
- Seminaris (20%)
- Participació i actitud (5%)

Avaluació Micologia dels aliments

Activitat	Punts / 100	Dates
Prova 1 + Prova 2	30+25=55 (mínim 25)	?
Pràctiques	20	continuada
Seminari	20	?
Actitud, participació	5 (en tot el procés d'aprenentatge)	