

GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

CALENDARI D'EXÀMENS CURS 2015-16

AVALUACIÓ - 1ER SEMESTRE				
1er Curs	2on Curs	3er curs	4rt curs	Optatives
Dia	Horari	Assignatures	HORA*	AULA
Gener 8	mati	Biologia Cel·lular i Genètica**	10h	
	tarda	Anàlisi d'Aliments II	16h	
11	mati	Fonaments de Tecnologia	10h	
	tarda	Control de Qualitat de Processos i Productes	16h	
12	matí			
	tarda	Operacions Unitàries II	16h	
13	mati	Antropologia i Psicologia del Comportament**	10h	
	tarda			
14	mati	Nutrició Humana	10h	
	tarda	Tècniques de separació	16h	
15	mati			
	tarda	Nutrició i Salut	16h	
18	mati			
	tarda	Tecnologia Culinària		
19	mati	Microbiologia General	10 h	
	tarda	Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària Nutricional	16h	
20	mati	Bioquímica**	10h	
	tarda	Seguretat Alimentària I	16h	
21	mati			
	tarda	Anàlisi Sensorial dels Aliments	16h	
22	mati	Química dels Aliments	10h	
	tarda	Investigació Experimental en Nutrició**	16h	
25	mati	Experimentació al Laboratori	10h	
	tarda	Gestió de Qualitat i Normativa Alimentària	16h	
26	mati	Química General i Inorgànica**	10h	
	tarda	Salut Pública i Epidemiologia	16h	
27	matí	Anàlisi Instrumental	10h	
	tarda	Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries	16h	

* Cal contemplar la possibilitat que hi hagi canvis d'hora de convocatòria dels exàmens per causa de la disponibilitat d'aules. **Comunes al grau de NHID.

PROVES DE REAVALUACIÓ - 1ER SEMESTRE				
1er Curs	2on Curs	3er curs	4rt curs	Optatives
Dia	Horari	Assignatures	HORA*	AULA
Febrer 1	mati	Biologia Cel·lular i Genètica**	10h	
	tarda	Anàlisi d'Aliments II	16h	
2	mati	Fonaments de Tecnologia	10h	
	tarda	Control de Qualitat de Processos i Productes	16h	
3	mati	Experimentació al Laboratori**	10h	
	tarda	Tècniques de separació	14h	
4	mati	Antropologia i Psicologia del Comportament**	10h	
	tarda	Operacions Unitàries II	16h	
		Tecnologia Culinària	16h	
5	mati	Nutrició Humana	10h	
	tarda	Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària	16h	
8	mati	Microbiologia General	10h	
	tarda	Nutrició i Salut	16h	
		Anàlisi Sensorial dels Aliments		
9	mati	Bioquímica**	10 h	
		Investigació Experimental en Nutrició**	16h	
	tarda	Seguretat Alimentària I	16h	
10	mati	Química dels Aliments	10h	
	tarda	Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries	16h	
11	mati	Química General i Inorgànica**	10h	
	tarda	Gestió de Qualitat i Normativa Alimentària	16h	
12	mati	Anàlisi Instrumental	10h	
	tarda	Salut Pública i Epidemiologia Nutricional	16h	

* Cal contemplar la possibilitat que hi hagi canvis d'hora de convocatòria dels exàmens per causa de la disponibilitat d'aules. **Comunes al grau de NHiD.

AVALUACIÓ – 2on SEMESTRE					
1er Curs		2on Curs	3er curs	4rt curs	Optatives
Dia	Horari	Assignatures		HORA*	AULA
Juny 2	mati	Producció de Primeres Matèries		10h	
	tarda	Biotecnologia Alimentària		16h	
3	mati	Fisiologia Humana**		10h	
	tarda	Tecnologia d'aliments		16h	
6	mati	Operacions Unitàries I		10h	
	tarda	Tecnologies de Conservació i Envasat		16h	
7	mati	Física i Físicoquímica**		10h	
	tarda	Plantes d'Ús Alimentari**		16h	
8	mati				
	tarda	Seguretat Alimentària II		16h	
9	mati	Anàlisi d'Aliments I		10h	
	tarda	Aliments Funcionals i nous Aliments		16h	
10	mati	Bioestadística i Matemàtica Aplicada**		10h	
	tarda	Higiene a la Indústria Alimentària i APPCC		16h	
13	mati				
	tarda	Bioinformàtica i Modelització Molecular		16h	
14	mati	Biologia Molecular i Genòmica**		10h	
	tarda				
15	mati	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments		10h	
	tarda	Innovació, Màrqueting i Comunicació		16h	
16	mati				
	tarda	Gestió Ambiental en la Indústria Alimentària		16h	
17	mati	Química Orgànica**		10h	
	tarda	Ingredients i Formulació d'Aliments		16h	
20	mati	Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments		9h	Laboratoris B/Q
	tarda			15h	Lab Q
21	mati	Composició i Propietats dels Aliments		10h	
	tarda				

* Cal contemplar la possibilitat que hi hagi canvis d'hora de convocatòria dels exàmens per causa de la disponibilitat d'aules. **Comunes al grau de NHiD.

PROVES DE REAVALUACIÓ – 2on SEMESTRE					
1er Curs	2on Curs	3er curs	4rt curs	Optatives	
Dia	Horari	Assignatures		HORA*	AULA
Juny 29	mati	Fisiologia Humana**		10h	
		<i>Tecnologies de Conservació i Envasat</i>		12h	
	tarda	Tecnologia d'aliments		16h	
30	mati	Producció de Primeres Matèries		10h	
	tarda	Biotecnologia Alimentària		16h	
Juliol 1	mati	Física i Físicoquímica**		10h	
	tarda	Seguretat Alimentària II		16h	
4	mati	Operacions Unitàries I		10h	
	tarda	<i>Plantes d'Ús Alimentari**</i>		16h	
5	mati	Bioestadística i Matemàtica Aplicada**		10h	
	tarda	Higiene a la Indústria Alimentària i APPCC		16h	
6	mati	Anàlisi d'Aliments I		10h	
	tarda	<i>Bioinformàtica i Modelització Molecular</i>		16h	
7	mati	Biologia Molecular i Genòmica**		10h	
	tarda	Aliments Funcionals i nous Aliments		16h	
8	mati	Microbiologia i Parasitologia d'Aliments		10h	
	tarda	Ingredients i Formulació d'Aliments		16h	
11	mati	Pràctiques d'Anàlisi d'aliments 9h - Lab Quím Alim 15h - Lab MicroPara	Química Orgànica**	10h	
	tarda		<i>Innovació, Màrqueting i Comunicaci</i>	16h	
12	mati	Composició i Propietats dels Aliments		10h	
	tarda	Gestió Ambiental en la Indústria Alimentària		16h	

* Cal contemplar la possibilitat que hi hagi canvis d'hora de convocatòria dels exàmens per causa de la disponibilitat d'aules. **Comunes al grau de NHiD