

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico ENERO - JUNIO 2024
LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS



RC-ESC-004
Rev. 00-07/22



PLAN 430 - 401							
GRUPO	MATERIA	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a., 3a. y 5a.	2a., 4a. y 6a.	AULA	HORA
		FEB-MAR	ABRIL	JUNIO	JUNIO		
331	BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	27	23	4	11	AS101	08:00
	BIOESTADÍSTICA	1	26	7	14	AL305	14:00
	INGLÉS BÁSICO	26	22	3	10	AS103	10:00
	RED. DE DOCUMENTOS TÉCNICOS Y CIENT.	LINEA					
	TEC. BÁSICAS EN MICROBIOLOGÍA	28	24	5	12	DS101	11:00
	BOTÁNICA ECONÓMICA	1	26	7	14	DS101	08:00
	INTRODUCC. A LA ADMINISTRACIÓN	29	25	6	13	DS201	10:00
	BIOECONOMÍA	LINEA					
						AULA	HORA
332	BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	27	23	4	11	AS102	08:00
	BIOESTADÍSTICA	27	23	4	11	AL305	16:00
	INGLÉS BÁSICO	29	25	6	13	DS101	17:00
	RED. DE DOCUMENTOS TÉCNICOS Y CIENT.	LINEA					
	TEC. BÁSICAS EN MICROBIOLOGÍA	26	22	3	10	DS102	17:00
	BOTÁNICA ECONÓMICA	1	26	7	14	DS201	16:00
	INTRODUCC. A LA ADMINISTRACIÓN	28	24	5	12	AS301	14:00
	BIOECONOMÍA	LINEA					
						AULA	HORA
341	BIOQUÍMICA METABÓLICA	27	23	4	11	DS201	14:00
	INGLÉS INTERMEDIO	27	23	4	11	DS102	07:00
	QUÍMICA ANALÍTICA	28	24	5	12	AS304	10:00
	MICROBIOLOGÍA	28	24	5	12	DS102	15:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	26	22	3	10	DS102	10:00
	OPERACIONES UNITARIAS	1	26	7	14	AS103	14:00
	NUTRICIÓN	1	26	7	14	AS106	08:00
	DISEÑO EXPERIMENTAL ESTADÍSTICO	29	25	6	13	AL205	11:00
						AULA	HORA
342	BIOQUÍMICA METABÓLICA	1	26	7	14	AS103	17:00
	INGLÉS INTERMEDIO	27	23	4	11	AS302	10:00
	QUÍMICA ANALÍTICA	29	25	6	13	AS103	15:00
	MICROBIOLOGÍA	28	24	5	12	DS102	12:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	26	22	3	10	AS201	15:00
	OPERACIONES UNITARIAS	28	24	5	12	AS201	16:00
	NUTRICIÓN	29	25	6	13	AS305	11:00
	DISEÑO EXPERIMENTAL ESTADÍSTICO	27	23	4	11	AL205	17:00

*Los Exámenes de los Cursos Sabatinos y Optativas que no están programados, serán definidos por el maestro que imparte la Materia

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico ENERO - JUNIO 2024
LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS



RC-ESC-004
Rev. 00-07/22



GRUPO	MATERIA	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a., 3a. y 5a.	2a., 4a. y 6a.	AULA	HORA
		FEB-MAR	ABRIL	JUNIO	JUNIO		
351	INGLÉS AVANZADO	1	26	7	14	AS104	10:00
	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	28	24	5	12	DS101	14:00
	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	26	22	3	10	DS101	07:00
	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	29	25	6	13	DS102	10:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	27	23	4	11	DS201	07:00
	DISPERSIONES Y REOLOGÍA DE ALIMENTOS	26	22	3	10	DS201	11:00
	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	28	24	5	12	DS302	09:00
	FISIOLOGÍA Y MANEJO DE POSCOSECHA	27	23	4	11	DS301	14:00
						AULA	HORA
352	INGLÉS AVANZADO	29	25	6	13	AS303	13:00
	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	27	23	4	11	AS106	11:00
	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	26	22	3	10	AS303	15:00
	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	1	26	7	14	AS303	10:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	27	23	4	11	AS101	17:00
	DISPERSIONES Y REOLOGÍA DE ALIMENTOS	1	26	7	14	AS303	17:00
	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	28	24	5	12	AS303	12:00
	FISIOLOGÍA Y MANEJO DE POSCOSECHA	28	24	5	12	AS303	16:00
361	ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS	28	24	5	12	BS206	11:00
	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	1	26	7	14	BS206	13:00
	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	26	22	3	10	BS206	10:00
	BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS	29	25	6	13	BS206	14:00
	SEGURIDAD DE ALIMENTOS	27	23	4	11	BS206	13:00
						AULA	HORA
371	METODOLOGÍA CIENTÍFICA	27	23	4	11	BS101	09:00
	TÓPICOS EN EL DIAGN. MICROBIOLÓGICO	26	22	3	10	AUD	12:00
	FISIOLOGÍA Y MANEJO DE POSCOSECHA	28	24	5	12	BS201	07:00
	BIOTECNOLOGÍA INDUST. DE ALIMENTOS	26	22	3	10	BS202	08:00
	PROCESADO DE ALIMENTOS	29	25	6	13	BS201	10:00
	HIGIENE Y SANEAMIENTO	28	24	5	12	BS201	12:00
	MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA	1	26	7	14	BS201	10:00

*Los Exámenes de los Cursos Sabatinos y Optativas que no están programados, serán definidos por el maestro que imparte la Materia

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico ENERO - JUNIO 2024
LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS



RC-ESC-004
Rev. 00-07/22



GRUPO	MATERIA	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a., 3a. y 5a.	2a., 4a. y 6a.	AULA	HORA
		FEB-MAR	ABRIL	JUNIO	JUNIO		
372	METODOLOGÍA CIENTÍFICA	26	22	3	10	BS205	13:00
	FISIOLOGÍA Y MANEJO DE POSCOSECHA	29	25	6	13	BS101	16:00
	BIOTECNOLOGÍA INDUST. DE ALIMENTOS	1	26	7	14	BS201	16:00
	PROCESADO DE ALIMENTOS	27	23	4	11	BS304	17:00
	HIGIENE Y SANEAMIENTO	28	24	5	12	BS202	14:00
	BIOFÍSICA	26	22	3	10	BS206	17:00
						AULA	HORA
381	ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	29	25	6	13	BS204	10:00
	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	1	26	7	14	BS204	11:00
						AULA	HORA
382	ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	28	24	5	12	BS201	09:00
	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	26	22	3	10	BS201	10:00
391	DIAGNÓSTICO MOLECULAR	27	23	4	11	BS206	10:00
	ÉTICA SOCIEDAD Y PROFESIÓN	LINEA					
392	BIOTECNOLOGÍA VEGETAL	28	24	5	12	BS206	13:00
	ÉTICA SOCIEDAD Y PROFESIÓN	LINEA					

*Los Exámenes de los Cursos Sabatinos y Optativas que no están programados, serán definidos por el maestro que imparte la Materia