

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico Enero-Junio 2013
LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS

GRUPO	MATERIA	E X Á M E N E S				HORARIO	
		PARCIALES		FINAL	EXTRAO.		
		I	II	1a. y 3a.	2a. y 4a.	AULA	HORA
		FEB-MAR	ABRIL	MAYO	JUNIO		
311	INGLÉS BÁSICO	26	23	28	4	DS101	11:00
	CÁLCULO	25	22	27	3	DS101	11:00
	QUÍMICA INORGÁNICA	27	24	29	5	DS101	08:00
	FÍSICA	1	26	31	7	DS101	08:00
	EVOLUCIÓN, ECOLOGÍA Y BIODIV.	28	25	30	6	DS101	08:00
321	APLICACIÓN DE LAS TEC. DE INFO	28	25	30	6	INF	13:00
	COMPETENCIA COMUNICATIVA	25	22	27	3	DS101	13:00
	INGLÉS INTERMEDIO	28	25	30	6	DS101	16:00
	QUÍMICA ORGÁNICA	27	24	29	5	DS101	15:00
	BOTÁNICA	26	23	28	4	DS101	13:00
	TÓPICO III:METODOLOGÍA CIENTÍF	1	26	31	7	DS101	15:00
322	APLICACIÓN DE LAS TEC. DE INFO	1	26	31	7	INF	13:00
	COMPETENCIA COMUNICATIVA	26	23	28	4	DS202	13:00
	INGLÉS INTERMEDIO	27	24	29	5	DS202	15:00
	QUÍMICA ORGÁNICA	28	25	30	6	DS202	15:00
	BOTÁNICA	25	22	27	3	DS202	13:00
	TÓPICO III:METODOLOGÍA CIENTÍF	25	22	27	3	DS202	16:00
331	APRECIACION A LAS ARTES	25	22	27	3	DS301	08:00
	BIOESTADISTICA	28	25	30	6	DS301	08:00
	BIOQUÍMICA I	1	26	31	7	DS301	11:00
	QUÍMICA ANALÍTICA	27	24	29	5	DS301	12:00
	BOTÁNICA ECONÓMICA	26	23	28	4	DS301	08:00
341	INGLÉS AVANZADO	28	25	30	6	DS201	17:00
	AMBIENTE Y SUSTENTABILIDAD	27	24	29	5	DS201	16:00
	BIOQUIMICA II	25	22	27	3	DS201	16:00
	MICROBIOLOGÍA GENERAL	1	26	31	7	DS201	14:00
	ANALISIS INSTRUMENTAL	26	23	28	4	DS201	17:00
	TÓPICO I: METODOS ALTERNOS	27	24	29	5	DS201	13:00

Los Exámenes de Inglés de 2da. y 4ta. Oportunidad se aplicarán en el CAADI

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico Enero-Junio 2013
LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS

GRUPO	MATERIA	E X A M E N E S				HORARIO	
		PARCIALES		FINAL	EXTRAO.		
		I	II	1a. y 3a.	2a. y 4a.	AULA	HORA
		FEB-MAR	ABRIL	MAYO	JUNIO		
351	TOPICO SELECTOS II COM. COMUN	25	22	27	3	AS303	09:00
	TOPICO SELECTOS II CULTURA ING	25	22	27	3	AS102	09:00
	DISEÑO EXPERIM. ESTADÍSTICO	28	25	30	6	AS303	08:00
	ECONOMÍA	28	25	30	6	AS304	11:00
	BIOLOGIA CELULAR	26	23	28	4	AS304	10:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	1	26	31	7	AS303	08:00
	NUTRICIÓN	27	24	29	5	AS303	07:00
361	PROBLEMÁTICA NUTRICIA	1	26	31	7	BS203	13:00
	CONTEXTO SOCIAL DE LA PROFESI	1	26	31	7	BS203	15:00
	FISIOLOGÍA POSTCOSECHA	25	22	27	3	BS203	15:00
	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	26	23	28	4	BS203	16:00
	OPERACION EN PROCESADO DE A	27	24	29	5	BS203	16:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	28	25	30	6	BS203	15:00
371	TÓPICOS SELECTOS IV: CULTURA D	28	25	30	6	BS306	08:00
	ADMINISTRACIÓN	26	23	28	4	BS306	11:00
	HIGIENE Y SANEAMIENTO	26	23	28	4	BS306	08:00
	CALIDAD DE ALIMENTOS	1	26	31	7	BS306	10:00
	PROCESADO DE ALIMENTOS	27	24	29	5	BS306	11:00
	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	25	22	27	3	BS306	08:00
381	ÉTICA SOCIEDAD Y PROFESIÓN	1	26	31	7	BS302	15:00
	FERMENTACION EN ALIMENTOS	26	23	28	4	BS302	13:00
	EVALUACION NUTRICIONAL DE AL	26	23	28	4	BS302	16:00
	SEGURIDAD DE ALIMENTOS	27	24	29	5	BS302	16:00
	CIENCIA DE CEREALES LEG. Y OLEA	28	25	30	6	BS302	14:00
	DISPERSIONES DE ALIMENTOS	25	22	27	3	BS302	15:00
391	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	26	23	28	4	BS302	10:00
	DESARROLLO DE PRODUCTOS ALI	27	24	29	5	BS302	08:00
	CIENCIA DE LA CARNE Y LACTEOS	28	25	30	6	BS302	09:00
	EVALUACIÓN SENSORIAL	25	22	27	3	BS302	11:00

Los Exámenes de Inglés de 2da. y 4ta. Oportunidad se aplicarán en el CAADI