

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico Agosto - Diciembre 2014
LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS

PLAN 401		E X Á M E N E S					
GRUPO	MATERIA	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a. y 3a.	2a. y 4a.	AULA	HORA
		SEPT	OCT	DIC	DIC		
311	COMPETENCIA COMUNICATIVA	12	24	5	12	AS106	09:00
	APLICACIÓN DE LAS TEC. DE INFORMACION	10	22	3	10	INF	10:00
	APRECIACION A LAS ARTES	12	24	5	12	AS106	12:00
	MATEMATICAS	10	22	3	10	AS106	07:00
	QUIMICA INORGANICA	9	21	2	9	AS102	08:00
	BIOLOGIA SUPERIOR	11	23	4	11	AS105	10:00
	INGLES BASICO	8	20	1	8	AS201	10:00
312	COMPETENCIA COMUNICATIVA	12	24	5	12	AS301	17:00
	APLICACIÓN DE LAS TEC. DE INFORMACION	11	23	4	11	INF	16:00
	APRECIACION A LAS ARTES	9	21	2	9	AS301	16:00
	MATEMATICAS	10	22	3	10	AS301	14:00
	QUIMICA INORGANICA	8	20	1	8	AS301	16:00
	BIOLOGIA SUPERIOR	9	21	2	9	AS301	13:00
	INGLES BASICO	12	24	5	12	AS301	13:00
313	INTRODUCCION AL LAB. QUIMICO	8	20	1	8	DS202	10:00
314	INTRODUCCION AL LAB. QUIMICO	11	23	4	11	AS101	13:00
321	QUIMICA ORGANICA	12	24	5	12	AS305	13:00
	FISICA	8	20	1	8	AS104	15:00
	CALCULO	11	23	4	11	AS202	13:00
	BOTANICA	10	22	3	10	AS304	15:00
	INGLES INTERMEDIO	12	24	5	12	AS105	16:00
	CULTURA DE CALIDAD	9	21	2	9	AS201	12:00
	METODOS ALTERNOS DE SOL. DE CONT.	9	21	2	9	AS201	16:00
	INTRODUCCION A LA ADMINISTRACION	8	20	1	8	AS301	12:00

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

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico Agosto - Diciembre 2014
LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS

PLAN 401		E X Á M E N E S					
GRUPO	MATERIA	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a. y 3a.	2a. y 4a.		
		SEPT	OCT	DIC	DIC	AULA	HORA
331	BIOESTADISTICA	9	21	2	9	AS305	08:00
	FISICOQUIMICA	8	20	1	8	AS305	08:00
	QUÍMICA ANALÍTICA	11	23	4	11	AS305	07:00
	BIOQUIMICA I	10	22	3	10	DS302	10:00
	METODOS BASICOS EN MICROBIOLOGIA	12	24	5	12	AS305	08:00
	ADMINISTRACION DE LABORATORIOS	11	23	4	11	AS305	10:00
332	BIOESTADISTICA	12	24	5	12	DS102	16:00
	FISICOQUIMICA	11	23	4	11	AS304	15:00
	QUÍMICA ANALÍTICA	8	20	1	8	DS201	13:00
	BIOQUIMICA I	10	22	3	10	AS104	15:00
	METODOS BASICOS EN MICROBIOLOGIA	9	21	2	9	DS102	15:00
	INGLES AVANZADO	10	22	3	10	DS201	12:00

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

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico Agosto - Diciembre 2014
LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS

PLAN 300							
GRUPO	MATERIA	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a. y 3a.	2a. y 4a.	AULA	HORA
		SEPT	OCT	DIC	DIC		
341	INGLÉS AVANZADO	10	22	3	10	AS101	18:00
	BIOQUIMICA II	11	23	4	11	DS202	14:00
	MICROBIOLOGÍA GENERAL	8	20	1	8	AS101	16:00
	ANALISIS INSTRUMENTAL	12	24	5	12	AS101	14:00
	TÓPICO I: METODOS ALTERNOS	9	21	2	9	AS101	14:00
	AMBIENTE Y SUSTENTABILIDAD	9	21	2	9	AS101	07:00
351	TOPICO SELECTOS II COMP. COMUN. INGLES	12	24	5	12	AS101	12:00
	DISEÑO EXPERIM. ESTADÍSTICO	9	21	2	9	AS101	09:00
	ECONOMÍA	11	23	4	11	AS101	08:00
	BIOLOGIA CELULAR	12	24	5	12	AS101	09:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	8	20	1	8	AS101	08:00
	NUTRICIÓN	10	22	3	10	AS101	10:00
352	TOPICO SELECTOS II COMP. COMUN. INGLES	11	23	4	11	AS103	14:00
	DISEÑO EXPERIM. ESTADÍSTICO	8	20	1	8	AS103	13:00
	ECONOMÍA	9	21	2	9	AS103	17:00
	BIOLOGIA CELULAR	9	21	2	9	AS103	13:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	12	24	5	12	AS103	16:00
	NUTRICIÓN	10	22	3	10	AS103	13:00

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

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico Agosto - Diciembre 2014
LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS

PLAN 300		E X Á M E N E S					
GRUPO	MATERIA	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a. y 3a.	2a. y 4a.	AULA	HORA
		SEPT	OCT	DIC	DIC		
361	PROBLEMÁTICA NUTRICIA	12	24	5	12	BS303	13:00
	CONTEXTO SOCIAL DE LA PROFESIÓN	12	24	5	12	BS303	16:00
	FISIOLOGÍA POSTCOSECHA	9	21	2	9	BS303	15:00
	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	10	22	3	10	BS303	14:00
	OPERACION EN PROCESADO DE ALIM	8	20	1	8	BS303	14:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	11	23	4	11	BS303	16:00
371	ADMINISTRACIÓN	11	23	4	11	BS204	09:00
	HIGIENE Y SANEAMIENTO	8	20	1	8	BS204	09:00
	CALIDAD DE ALIMENTOS	10	22	3	10	BS204	08:00
	PROCESADO DE ALIMENTOS	12	24	5	12	BS204	10:00
	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	9	21	2	9	BS204	08:00
	TÓPICOS SELECTOS IV: CULTURA DE CALIDAD	12	24	5	12	BS204	07:00
381	FERMENTACION EN ALIMENTOS	11	23	4	11	BS101	17:00
	EVALUACION NUTRICIONAL DE ALIM.	8	20	1	8	BS101	14:00
	SEGURIDAD DE ALIMENTOS	9	21	2	9	BS101	16:00
	CIENCIA DE CEREALES LEG. Y OLEAG	10	22	3	10	BS101	14:00
	DISPERSIONES DE ALIMENTOS	12	24	5	12	BS101	14:00
	ÉTICA SOCIEDAD Y PROFESIÓN	11	23	4	11	BS101	14:00
391	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	12	24	5	12	BS102	13:00
	DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIM.	11	23	4	11	BS102	17:00
	CIENCIA DE LA CARNE Y LACTEOS	8	20	1	8	BS102	16:00
	EVALUACIÓN SENSORIAL	10	22	3	10	BS102	14:00

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