

**CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES**  
**Ciclo Académico ENERO- JUNIO 2026**  
**LICENCIATURA EN CIENCIA DE ALIMENTOS**



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



<b>PLAN 430</b>							
GRUPO	MATERIA	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a., 3a. y 5a.	2a., 4a. y 6a.	AULA	HORA
		Febrero	Abril	Junio	Junio		
331	BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	23	20	1	8	DS102	08:00
	BIOESTADÍSTICA	25	22	3	10	AL107	10:00
	INGLÉS BÁSICO	23	20	1	8	DS101	11:00
	RED. DE DOCUMENTOS TÉCNICOS Y CIENT.	<b>LINEA</b>					
	TEC. BÁSICAS EN MICROBIOLOGÍA	26	23	4	11	AS305	11:00
	BOTÁNICA ECONÓMICA	24	21	2	9	DS102	11:00
	INTRODUCC. A LA ADMINISTRACIÓN	27	24	5	12	DS102	10:00
	BIOECONOMÍA	<b>LINEA</b>					
						AULA	HORA
341	BIOQUÍMICA METABÓLICA	24	21	2	9	AS305	14:00
	INGLÉS INTERMEDIO	24	21	2	9	DS102	07:00
	QUÍMICA ANALÍTICA	23	20	1	8	AL107	14:00
	MICROBIOLOGÍA	23	20	1	8	DS201	08:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	25	22	3	10	DS201	12:00
	OPERACIONES UNITARIAS	27	24	5	12	DS201	13:00
	NUTRICIÓN	26	23	4	11	AS301	13:00
	DISEÑO EXPERIMENTAL ESTADÍSTICO	27	24	5	12	AL107	07:00
						AULA	HORA
342	BIOQUÍMICA METABÓLICA	24	21	2	9	DS301	11:00
	INGLÉS INTERMEDIO	27	24	5	12	DS102	14:00
	QUÍMICA ANALÍTICA	24	21	2	9	AS304	15:00
	MICROBIOLOGÍA	27	24	5	12	DS102	18:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	23	20	1	8	AS302	13:00
	OPERACIONES UNITARIAS	25	22	3	10	AS301	13:00
	NUTRICIÓN	26	23	4	11	DS102	16:00
	DISEÑO EXPERIMENTAL ESTADÍSTICO	23	20	1	8	AL305	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 2026**  
**LICENCIATURA 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
		Febrero	Abril	Junio	Junio		
351	INGLÉS AVANZADO	27	24	5	12	AS102	10:00
	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	24	21	2	9	DS102	09:00
	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	23	20	1	8	AS101	08:00
	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	25	22	3	10	DS102	11:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	27	24	5	12	DS102	07:00
	DISPERSIONES Y REOLOGÍA DE ALIMENTOS	23	20	1	8	AS102	13:00
	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	26	23	4	11	DS102	14:00
	FISIOLOGÍA Y MANEJO DE POSCOSECHA	26	23	4	11	AS303	08:00
						<b>AULA</b>	<b>HORA</b>
361	ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS	24	21	2	9	BS202	17:00
	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	25	22	3	10	BS202	16:00
	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	26	23	4	11	BS202	17:00
	BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS	23	20	1	8	BS202	12:00
	SEGURIDAD DE ALIMENTOS	27	24	5	12	BS202	17:00
						<b>AULA</b>	<b>HORA</b>
371	ANÁLISIS MICROQUÍMICO DE ALIMENTOS	25	22	3	10	BS205	11:00
	EVALUACIÓN DE CALIDAD DE ALIMENTOS	23	20	1	8	BS302	08:00
	EVALUACIÓN SENSORIAL	24	21	2	9	BS302	12:00
	SISTEMAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS	27	24	5	12	BS102	11:00
	EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS	26	23	4	11	BS302	07:00
	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	25	22	3	10	BS302	07:00
	DIAGNÓSTICO MICROBIOLÓGICO	26	23	4	11	BS205	12:00
						<b>AULA</b>	<b>HORA</b>
381	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	24	21	2	9	BS205	08:00
	SEMINARIO PARA EL DESEMPEÑO PROFESIONAL	<b>LINEA</b>					
						<b>AULA</b>	<b>HORA</b>
382	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	25	22	3	10	BS203	13:00
	SEMINARIO PARA EL DESEMPEÑO PROFESIONAL	<b>LINEA</b>					

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