

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico AGOSTO - DICIEMBRE 2026
LICENCIATURA EN CIENCIA DE ALIMENTOS



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



PLAN 430							
GRUPO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a., 3a. y 5a.	2a., 4a. y 6a.		
		SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOV-DIC	DICIEMBRE	AULA	HORA
331	BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	8	20	1	8	DS202	10:00
	BIOESTADÍSTICA	7	19	30	7	AL107	08:00
	INGLÉS BÁSICO	7	19	30	7	DS101	12:00
	RED. DE DOCUMENTOS TÉCNICOS Y CIENT.	LINEA					
	TEC. BÁSICAS EN MICROBIOLOGÍA	9	21	2	9	DS101	11:00
	BOTÁNICA ECONÓMICA	10	22	3	10	DS101	09:00
	INTRODUCC. A LA ADMINISTRACIÓN	11	23	4	11	DS201	10:00
	BIOECONOMÍA	LINEA					
						AULA	HORA
332	BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	8	20	1	8	DS101	14:00
	BIOESTADÍSTICA	7	19	30	7	AL107	12:00
	INGLÉS BÁSICO	10	22	3	10	DS101	16:00
	RED. DE DOCUMENTOS TÉCNICOS Y CIENT.	LINEA					
	TEC. BÁSICAS EN MICROBIOLOGÍA	9	21	2	9	DS201	17:00
	BOTÁNICA ECONÓMICA	11	23	4	11	DS201	14:00
	INTRODUCC. A LA ADMINISTRACIÓN	8	20	1	8	DS201	17:00
	BIOECONOMÍA	LINEA					
						AULA	HORA
341	BIOQUÍMICA METABÓLICA	7	19	30	7	DS201	12:00
	INGLÉS INTERMEDIO	8	20	1	8	DS201	07:00
	QUÍMICA ANALÍTICA	10	22	3	10	DS201	10:00
	MICROBIOLOGÍA	8	20	1	8	DS101	11:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	9	21	2	9	DS102	12:00
	OPERACIONES UNITARIAS	11	23	4	11	DS201	12:00
	NUTRICIÓN	11	23	4	11	DS101	08:00
	DISEÑO EXPERIMENTAL ESTADÍSTICO	9	21	2	9	AL107	07:00

*Los Exámenes de los Cursos *Los Exámenes de los Cursos de 3ra. y 5ta. oportunidad, así como las Optativas que no están programados, serán definidos por el maestro que imparte la unidad de aprendizaje

CALENDARIZACIÓN DE EXÁMENES
Ciclo Académico AGOSTO - DICIEMBRE 2026
LICENCIATURA EN CIENCIA DE ALIMENTOS



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



GRUPO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	PARCIALES		FINAL	EXTRAO.	HORARIO	
		I	II	1a., 3a. y 5a.	2a., 4a. y 6a.		
		SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOV-DIC	DICIEMBRE	AULA	HORA
351	INGLÉS AVANZADO	11	23	4	11	AS304	13:00
	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	9	21	2	9	DS201	15:00
	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	9	21	2	9	DS302	08:00
	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	7	19	30	7	DS102	11:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	11	23	4	11	DS102	07:00
	DISPERSIONES Y REOLOGÍA DE ALIMENTOS	10	22	3	10	AS303	07:00
	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	10	22	3	10	DS201	14:00
	FISIOLOGÍA Y MANEJO DE POSCOSECHA	8	20	1	8	DS102	11:00
						AULA	HORA
352	INGLÉS AVANZADO	7	19	30	7	AS101	12:00
	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	10	22	3	10	DS102	10:00
	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	11	23	4	11	DS101	16:00
	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	10	22	3	10	AS103	17:00
	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	9	21	2	9	AS105	10:00
	DISPERSIONES Y REOLOGÍA DE ALIMENTOS	7	19	30	7	DS102	17:00
	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	8	20	1	8	AS304	12:00
	FISIOLOGÍA Y MANEJO DE POSCOSECHA	9	21	2	9	AS304	15:00
						AULA	HORA
361	ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS	7	19	30	7	BS201	14:00
	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	11	23	4	11	BS201	11:00
	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	9	21	2	9	BS201	17:00
	BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS	10	22	3	10	BS201	12:00
	SEGURIDAD DE ALIMENTOS	8	20	1	8	BS201	12:00
						AULA	HORA
371	ANÁLISIS MICROQUÍMICO DE ALIMENTOS	8	20	1	8	BS302	14:00
	EVALUACIÓN DE CALIDAD DE ALIMENTOS	11	23	4	11	BS302	13:00
	EVALUACIÓN SENSORIAL	7	19	30	7	BS302	11:00
	SISTEMAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS	11	23	4	11	BS302	08:00
	EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS	10	22	3	10	BS302	07:00
	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	8	20	1	8	BS302	07:00
	DIAGNÓSTICO MICROBIOLÓGICO	9	21	2	9	AUD	12:00
						AULA	HORA
381	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS	7	19	30	7	BS201	08:00
	SEMINARIO PARA EL DESEMPEÑO PROFESIONAL	LINEA					
						AULA	HORA
382	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS	8	20	1	8	BS201	14:00
	SEMINARIO PARA EL DESEMPEÑO PROFESIONAL	LINEA					

*Los Exámenes de los Cursos de 3ra. y 5ta. oportunidad, así como las Optativas que no están programados, serán definidos por el maestro que imparte la unidad de aprendizaje