

LICENCIATURA EN INGENIERIA EN ALIMENTOS

1° AÑO

MATERIA		DÍA	HORARIO	LUGAR
Matemática 2		Lunes	09 a 12	aula 2
Matemática 2		Viernes	09 a 12	aula 2
Física 2		Miércoles	16 a 18	aula 1
Física 2		Viernes	14 a 18	aula 3
Química 2		Martes	09:30 13:30	aula 2
Química 2		Miércoles	09:30 13:30	aula 2
Microbiología General		Martes	14 a 16	salón
Microbiología General		Martes	16 a 18	a confirmar
Microbiología General		jueves	09:30 a 11:30	salón
Matemática 4		Jueves	09 a 13	aula 3

2° AÑO

MATERIA		DÍA	HORARIO	LUGAR
Química de los Alimentos		Martes	09 a 13	aula 3
Química de los Alimentos		Viernes	09 a 13	aula 4
Termodinámica		Miércoles	18 a 22	aula 5
Bioquímica de Alimentos		Miércoles	14 a 18	planta

3° AÑO

MATERIA		DÍA	HORARIO	LUGAR
Operaciones Unitarias		Martes	08:30 a 15:30	aula 1
Organización Industrial		Jueves	18 a 22	aula 5
Preservación de Alimentos		Miércoles	18 a 22	aula 6
Preservación de Alimentos		Viernes	18 a 22	aula 6
Control Estadístico de Procesos		Lunes	19 a 21	aula 4

4° AÑO

MATERIA		DÍA	HORARIO	LUGAR
Control Estadístico de Procesos		Miércoles	19 a 21	aula 4
Fermentaciones Industriales		Lunes	14 a 16	aula 4
Fermentaciones Industriales		Jueves	08 a 13	aula 2
Toxicología de Alimentos		Martes	11:30 a 14:30	aula 4
Biotecnología de Alimentos		Martes	11:30 a 14:30	aula 4
Tecnología de Alimentos 1		Martes	15 a 18	aula 4
Tecnología de Alimentos 1		Jueves	09 a 12	aula 4
Gestión de Calidad		Miércoles	13.30 a 16	salón

5° AÑO

MATERIA		DÍA	HORARIO	LUGAR
Gestión de Calidad		Miércoles	13.30 a 16	salón
Formulación y Evaluación de Proyectos		Martes	09 a 13	salón
Recursos Humanos		Miercoles	18 a 20	aula 9
Recursos Humanos		Viernes	18 a 20	aula 8
Investigación Operativa		Martes	13 a 15	planta
Investigación Operativa		Jueves	13 a 15	planta
Fundamentos del Marketing		Martes	16 a 20	salón
Higiene y seguridad industrial		Lunes	18 a 22	aula 2