Calendario académico cuarto semestre 2017

Semana	Día	Hora	Asignatura	Horas
1	4 de agosto Viernes	8 a 11	Tecnología en enzimas	3 hs
		11 a 14	Impacto ambiental de la Industria alimentaria	3 hs
		14:30 a 17:30	Nanotecnología	3 hs
		17:30 a 20:30	Formulación de nuevos productos: alimentos funcionales	3 hs
		8 a 11	Métodos instrumentales de análisis	3 hs
	5 de agosto Sábado	11 a 14	Tecnología de productos lácteos	3 hs
		14 a 17	Seminario de Investigación	3 hs
2	18 de agosto Viernes	8 a 11	Tecnología en enzimas	3 hs
		11 a 14		3 hs
			Impacto ambiental de la Industria alimentaria	
			alimentaria	
		14:30 a 17:30	Nanotecnología	3 hs
		17:30 a	Formulación de nuevos productos:	3 hs
		20:30	alimentos funcionales	
	19 de agosto Sábado	8 a 11	Seminario de investigación	3 hs
		11 a 14	Métodos instrumentales de análisis	3 hs
			Tecnología de productos lácteos	
	1 de Setiembre Viernes	8 a 11	Tecnología en enzimas	3 hs
		11 a 14	Impacto ambiental de la Industria	3 hs
3			alimentaria	
		14:30 a 17:30	Nanotecnología	3 hs
		17:30 a	Formulación de nuevos productos:	3 hs
		20:30	alimentos funcionales	
	2 de	8 a 11	Tecnología de productos lácteos	3 hs
	Setiembre	11 a 14	Seminario de investigación	3 hs
	Sábado	14 a 17	Métodos instrumentales de análisis	3 hs
	Sabado	8 a 11	Tecnología en enzimas	3 hs
4	15 de setiembre Viernes	11 a 14	Impacto ambiental de la Industria alimentaria	3 hs
		14:30 a 17:30	Nanotecnología	3 hs
		17:30 a 20:30	Formulación de nuevos productos: alimentos funcionales	3 hs
	16 de	8 a 11	Métodos instrumentales de análisis	3 hs
	setiembre	11 a 14	Tecnología de productos lácteos	3 hs
	Sábado	14 a 17	Seminario de investigación	3 hs

MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS





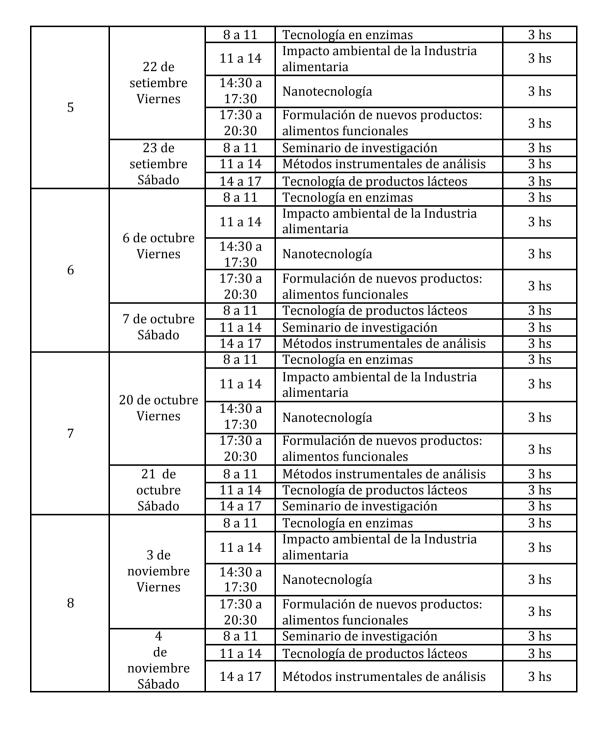














9	17 de noviembre viernes	8 a 11	Tecnología en enzimas	3 hs
		11 a 14	Impacto ambiental de la Industria alimentaria	3 hs
		14:30 a 17:30	Nanotecnología	3 hs
		17:30 a 20:30	Formulación de nuevos productos: alimentos funcionales	3 hs
	18 de	8 a 11	Métodos instrumentales de análisis	3 hs
	noviembre	11 a 14	Tecnología de productos lácteos	3 hs
10	1 de diciembre Viernes	8 a 11	Tecnología en enzimas	3 hs
		11 a 14	Impacto ambiental de la Industria alimentaria	3 hs
		14:30 a 17:30	Nanotecnología	3 hs
		17:30 a 20:30	Formulación de nuevos productos: alimentos funcionales	3 hs
	2 de	8 a 11	Tecnología de productos lácteos	3 hs
	diciembre Sábado	11 a 14	Métodos instrumentales de análisis	3 hs