

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE HONDURAS**  
**CENTRO UNIVERSITARIO REGIONAL DEL CENTRO**  
**CUADRO DE I PERIODO 2014**

Sección: Martes 13:00 - 16:00

Materia:

Laboratorio de:

Introducción a las Ciencias Agronómicas

Catedrático: Ing. Jansy Villalta

No.	CARNET	2	3	3	3	2	2	3	3	3	6	30
1	20111900329	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	4.00	26.00
2	20121900024	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	0.00	4.00	23.00
3	20121900296	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	4.00	26.00
4	20121900297	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	0.00	6.00	25.00
5	20121900523	2.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	5.00	29.00
6	20121902309	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	4.00	26.00
7	20121902431	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	0.00	5.00	24.00
8	20121902456	2.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	4.00	28.00
9	20121902481	2.00	3.00	3.00	3.00	0.00	0.00	3.00	3.00	3.00	4.00	24.00
10	20131900086	2.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	5.00	29.00
11	20131900091	0.00	3.00	3.00	0.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	5.00	24.00
12	20131900145	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	5.00	27.00
13	20131900290	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	4.00	26.00
14	20131900305	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	6.00	28.00
15	20131900334	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	5.00	27.00
16	20131900392	0.00	0.00	0.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	4.00	20.00
17	20131900521	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	0.00	0.00	5.00	21.00

18	20131900562	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	6.00	<b>28.00</b>
19	20131902177	2.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	0.00	4.00	<b>25.00</b>
20	20131902351	0.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	6.00	<b>28.00</b>
21	20141004642	0.00	3.00	3.00	3.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	5.00	<b>20.00</b>
22	20141900229	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	0.00	3.00	0.00	0.00	5.00	<b>14.00</b>
23	20141900366	2.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	4.00	<b>28.00</b>
24	*****U.L.*****											

**LAS PRÁCTICAS REALIZADAS FUERON:**

1. Organización de actividades y asignación de tra 2
2. Elaboración de mermelada de piña 3
3. Elaboración de frutas en almibar 3
4. Elaboración de encurtido de vegetales mixtos 3
5. Elaboración de Rompopo (I: Preparación del fla 2
6. Elaboración de Rompopo (II: Integración de inc 2
7. Elaboración de Dulce de tamarindo 3
8. Elaboración de dulce de leche 3
9. Elaboración de cuajada fresca 3
10. Muestra problema por equipo 6