

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018-I**

**PRIMER CICLO**

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL101	DIBUJO TECNICO ASISTIDO POR COMPUTADORA	1	0	3	0	0	2	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> MI 13:20							S.C.01
	<L> LU 07:30,08:20,09:10 G1							S.C.01
	<L> MA 07:30,08:20,09:10 G2							S.C.01
BI106	BIOLOGIA	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> JU 09:10,10:00,10:50			AMAYA ARRUNATEGUI ROSA				S.M.02
	<L> JU 11:40,12:30 G2			AMAYA ARRUNATEGUI ROSA				
	<L> MA 12:30,13:20 G1			AMAYA ARRUNATEGUI ROSA				
EC104	MICRO ECONOMIA	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> VI 07:30,08:20			IDROGO RENGIFO WILSON				75
HU147	METODOLOGIA DEL TRABAJO UNIV. Y TEC. REDACC.	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> VI 09:10,10:00			YTURREGUI BALAREZO VICTOR				76
	<S> JU 07:30,08:20			YTURREGUI BALAREZO VICTOR				75
MM148	MATEMATICA SUPERIOR I	4	0	0	2	0	5	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> VI 10:50,11:40,12:30,13:20			CASTRO CARDENAS DIANA				35
	<S> MI 11:40,12:30			CASTRO CARDENAS DIANA				75
QU109	QUIMICA I	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> MA 10:00,10:50,11:40			MERCADO SEMINARIO ANGEL				S.C.01
	<L> LU 11:40,12:30,13:20 G1			MERCADO SEMINARIO ANGEL				L.P.
	<L> MI 07:30,08:20,09:10 G2							L.P.
QU111	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> LU 10:00,10:50			CIEZA SANCHEZ JAIME				33
	<L> MI 10:00,10:50			CIEZA SANCHEZ JAIME				76

**SEGUNDO CICLO**

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL156	MATERIAS PRIMAS Y PRODUCC.DE BIENES Y SERV.	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : QU111 MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO							
17A	<T> MI 15:50,16:40,17:30			ROBLES RUIZ JUAN				76
	<L> MA 15:50,16:40 G1			ROBLES RUIZ JUAN				L.A.I.B

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018-I**

17A	<L>	MA	17:30,18:20 G2	ROBLES RUIZ JUAN	L.A.I.B
EC171			MACRO ECONOMIA	2 0 0 0 0 2	
			Requisitos : EC104 MICRO ECONOMIA		
17A	<T>	LU	14:10,15:00		75
EE158			ESTADISTICA GENERAL	2 0 2 0 0 3	
			Requisitos : Aprobar 20 Créditos		
17A	<T>	JU	15:50,16:40	MACALOPU INGA HIPOLITO	76
	<L>	JU	17:30,18:20	MACALOPU INGA HIPOLITO	76
FF159			FISICA I	3 0 2 0 0 4	
			Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I		
17A	<T>	MA	13:20,14:10,15:00	CALDERON BACON JORGE	76
	<L>	VI	15:00,15:50	CALDERON BACON JORGE	
MM179			MATEMATICA SUPERIOR II	4 0 0 2 0 5	
			Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I		
17A	<T>	VI	16:40,17:30,18:20,19:10	ROJAS BURGA VICTOR	76
	<S>	LU	12:30,13:20	ROJAS BURGA VICTOR	75
QU157			QUIMICA II	3 0 3 0 0 4	
			Requisitos : QU109 QUIMICA I		
17A	<T>	LU	15:50,16:40,17:30	VARGAS LINDO RUBEN	75
	<L>	JU	13:20,14:10,15:00 G2		L.Q.G.1
	<L>	MI	13:20,14:10,15:00 G1		G.M.

**TERCER CICLO**

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
EE209	METODOS ESTADISTICOS	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : EE158 ESTADISTICA GENERAL							
17A	<T>	JU	09:10,10:00	PONCE AYALA JOSE				75
	<S>	JU	10:50,11:40	PONCE AYALA JOSE				75
FF205	FISICA II	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : FF159 FISICA I							
17A	<T>	MA	12:30,13:20,14:10	CUEVA GUEVARA ELMER				33
	<L>	LU	07:30,08:20	CUEVA GUEVARA ELMER				76
MI215	MICROBIOLOGIA GENERAL	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : B1106 BIOLOGIA							
17A	<T>	LU	14:10,15:00,15:50	JARAMILLO LLONTOP ADELA				67
	<L>	VI	07:30,08:20,09:10 G1	JARAMILLO LLONTOP ADELA				
	<L>	VI	10:00,10:50,11:40 G2	CONTRATO 02-MI				
MM203	MATEMATICA SUPERIOR III	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : MM179 MATEMATICA SUPERIOR II							

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018-I**

17A	<T>	MI	12:30,13:20	GUEVARA QUILICHE SANTOS	67
	<S>	VI	14:10,15:00	GUEVARA QUILICHE SANTOS	75
17B	<T>	VI	12:30,13:20		75
	<S>	MA	07:30,08:20		33
QU216	QUIMICA ORGANICA			4 0 2 2 0 6	
	Requisitos : QU157 QUIMICA II				
17A	<T>	LU	09:10,10:00,10:50,11:40	CABRERA SALAZAR TARCILA	S.M.03
	<S>	MA	09:10,10:00	CABRERA SALAZAR TARCILA	33
	<L>	LU	12:30,13:20 G1	CABRERA SALAZAR TARCILA	L.Q.O.
	<L>	MA	10:50,11:40 G2	CABRERA SALAZAR TARCILA	L.Q.O.
QU217	QUIMICA ANALITICA			3 0 3 2 0 5	
	Requisitos : QU157 QUIMICA II				
17A	<T>	JU	12:30,13:20,14:10	VARGAS LINDO RUBEN	75
	<S>	JU	07:30,08:20		33
	<L>	MI	07:30,08:20,09:10 G1	VARGAS LINDO RUBEN	L.Q.A.
	<L>	MI	10:00,10:50,11:40 G2		L.Q.A.

**CUARTO CICLO**

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL251	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	3	0	2	2	0	5	
	Requisitos : QU216 QUIMICA ORGANICA							
17A	<T>	LU	15:00,15:50,16:40	ROBLES RUIZ JUAN				L.A.I.B
	<S>	MI	19:10,20:00	ROBLES RUIZ JUAN				35
	<L>	LU	17:30,18:20 G1	ROBLES RUIZ JUAN				L.A.I.B
	<L>	MA	14:10,15:00 G2	ROBLES RUIZ JUAN				L.A.I.B
AL252	INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 60 Créditos							
17A	<T>	VI	15:50,16:40					75
	<L>	LU	17:30,18:20 G2					L.A.I.A
	<L>	MA	14:10,15:00 G1					L.A.I.A
BI253	BIOQUIMICA GENERAL	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : QU216 QUIMICA ORGANICA							
17A	<T>	JU	15:00,15:50,16:40	CHIMOY EFFIO PEDRO				S.M.02
	<L>	JU	17:30,18:20 G1	CHIMOY EFFIO PEDRO				
	<L>	VI	17:30,18:20 G2	CHIMOY EFFIO PEDRO				
MI261	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : MI215 MICROBIOLOGIA GENERAL							
17A	<T>	MA	17:30,18:20,19:10	SILVA ESTELA JULIO				76
	<L>	MI	14:10,15:00,15:50 G1	SILVA ESTELA JULIO				
	<L>	MI	16:40,17:30,18:20 G2	SILVA ESTELA JULIO				
OP258	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : Aprobar 50 Créditos							
17A	<T>	VI	12:30,13:20	BARTUREN QUISPE ADA				S.M.02
	<S>	VI	14:10,15:00	BARTUREN QUISPE ADA				S.M.02

## ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018-I

QU257	FISICO QUIMICA			2	0	2	2	0	4	
	Requisitos : FF205 FISICA II									
17A	<T> JU 13:20,14:10									S.M.01
	<S> MA 15:50,16:40									76
	<L> MI 12:30,13:20 G2									L.FQ.
	<L> MI 16:40,17:30 G1									L.FQ.

### QUINTO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL305	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : AL252 INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS							
17A	<T> LU 07:30,08:20,09:10							S.M.01
	<L> JU 13:20,14:10,15:00 G1							L.A.I.B
	<L> MA 10:00,10:50,11:40 G2							L.FQ.
AL306	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS	2	0	3	1	0	4	
	Requisitos : AL251 QUIMICA DE LOS ALIMENTOS QU217 QUIMICA ANALITICA							
17A	<T> LU 12:30,13:20							S.M.03
	<S> LU 14:10							S.M.02
	<L> LU 10:00,10:50,11:40 G1							L.FQ.
	<L> MI 09:10,10:00,10:50 G2							L.FQ.
AL321	TERMODINAMICA APLICADA A ING. ALIM.	3	0	0	2	0	4	
	Requisitos : QU257 FISICO QUIMICA							
17A	<T> VI 10:00,10:50,11:40							75
	<S> MI 07:30,08:20							76
BI301	BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : BI253 BIOQUIMICA GENERAL							
17A	<T> MA 07:30,08:20,09:10							S.M.01
	<L> MA 10:00,10:50,11:40 G1							
	<L> VI 07:30,08:20,09:10 G2							
IM315	MAQUINAS Y CIRCUITOS ELECTRICOS	2	0	3	0	0	3	
	Requisitos : FF205 FISICA II							
17A	<T> JU 10:00,10:50							76
	<L> JU 07:30,08:20,09:10							
MI311	BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : MI261 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS							
17A	<T> VI 12:30,13:20,14:10							S.M.03
	<L> MI 11:40,12:30,13:20 G2							
	<L> VI 07:30,08:20,09:10 G1							

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018-I**

**SEXTO CICLO**

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AD359	ADMINISTRACION Y COMERCIALIZACION	3	0	0	0	0	3	
	Requisitos : EC171 MACRO ECONOMIA							
17A	<T> MI 14:10,15:00,15:50	ALZA TESEN VICTOR						75
AL358	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS I	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA							
	Aprobar 80 Créditos							
17A	<T> MI 11:40,12:30,13:20	POZO SUCLUPE LUIS						S.M.03
	<L> LU 11:40,12:30,13:20	POZO SUCLUPE LUIS						S.C.01
AL359	ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTOS	2	0	3	2	0	4	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> MA 11:40,12:30	VILLA CAJAVILCA HECTOR						76
	<S> LU 15:00,15:50	VILLA CAJAVILCA HECTOR						L.A.I.A
	<L> JU 13:20,14:10,15:00 G1	VILLA CAJAVILCA HECTOR						L.A.I.A
	<L> MI 18:20,19:10,20:00 G2	VILLA CAJAVILCA HECTOR						L.A.I.A
AL361	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : AL305 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I							
17A	<T> LU 16:40,17:30,18:20							76
	<L> MA 17:30,18:20 G1							L.A.I.A
	<L> VI 17:30,18:20 G2							L.A.I.B
BI356	NUTRICION HUMANA	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : BI106 BIOLOGIA							
	BI301 BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> MA 15:50,16:40	CONTRATO 03-BI						75
	<L> VI 14:10,15:00 G2	CONTRATO 03-BI						
	<L> VI 15:50,16:40 G1	CONTRATO 03-BI						
QU353	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	1	0	0	2	0	2	
	Requisitos : EE209 METODOS ESTADISTICOS							
17A	<T> MA 13:20	MERCADO SEMINARIO ANGEL						34
	<S> MA 14:10,15:00	MERCADO SEMINARIO ANGEL						34
QU354	METODOS INSTRUMENTALES	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> MI 16:40,17:30	MONTEJO PINILLOS ENRIQUE						34
	<L> LU 19:10,20:00 G3	MONTEJO PINILLOS ENRIQUE						L.Q.A.
	<L> VI 14:10,15:00 G1	MONTEJO PINILLOS ENRIQUE						L.Q.A.
	<L> VI 15:50,16:40 G2	MONTEJO PINILLOS ENRIQUE						L.Q.A.

**SETIMO CICLO**

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
--------	------------	----	----	----	----	----	------	------

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018-I**

AL401	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : AL358 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS I							
17A	<T> LU 07:30,08:20,09:10							33
	<L> VI 13:20,14:10,15:00							L.A.I.A
AL403	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 120 Créditos							
17A	<T> JU 10:00,10:50			LEON ROQUE NOEMI				S.M.03
	<L> JU 11:40,12:30 G2			LEON ROQUE NOEMI				L.A.I.A
	<L> MI 09:10,10:00 G1			LEON ROQUE NOEMI				L.A.I.A
AL404	TECNOLOGIA DE CEREALES Y DERIVADOS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 120 Créditos							
17A	<T> LU 10:00,10:50							S.M.01
	<L> MA 11:40,12:30 G1							L.A.I.A
	<L> MI 09:10,10:00 G2							L.A.I.B
AL406	TALLER TECNICO I	0	0	3	0	0	1	
	Requisitos : Aprobar 100 Créditos							
17A	<L> MI 12:30,13:20,14:10							PLTA.PIL.
AL415	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II							
17A	<T> JU 07:30,08:20,09:10							L.A.I.B
	<L> MI 07:30,08:20 G1							L.A.I.A
	<L> VI 07:30,08:20 G2							L.A.I.A
AL416	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	2	0	0	3	0	4	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II EE209 METODOS ESTADISTICOS							
17A	<T> VI 09:10,10:00			CAMPOS SALAZAR CARMEN				34
	<S> MA 09:10,10:00,10:50 G1			CAMPOS SALAZAR CARMEN				S.C.02
	<S> VI 10:50,11:40,12:30 G2			CAMPOS SALAZAR CARMEN				S.M.01
AL421	TECNOLOGIA DE CONSERVAS AGROPECUARIAS (E)	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 120 Créditos							
17A	<T> MA 14:10,15:00							67
	<L> MA 07:30,08:20							L.A.I.A
IM441	REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : AL321 TERMODINAMICA APLICADA A ING. ALIM. AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II							
17A	<T> JU 14:10,15:00			CONTRATO 02-IM				35
	<L> JU 15:50,16:40			CONTRATO 02-IM				35
OP422	TRATAMIENTO DE AGUAS (E)	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : QU354 METODOS INSTRUMENTALES							
17A	<T> LU 11:40,12:30			BARTUREN QUISPE ADA				L.A.I.A
	<L> LU 13:20,14:10			BARTUREN QUISPE ADA				L.A.I.A

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018-I**

**OCTAVO CICLO**

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL451	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II	3	0	3	0	0	4	
17A	<T> MA 12:30,13:20,14:10 <L> JU 12:30,13:20,14:10							S.C.02 S.C.01
AL452	INGENIERIA ECONOMICA DE PROYECTOS Requisitos : EC171 MACRO ECONOMIA Aprobar 150 Créditos	2	0	0	2	0	3	
17A	<T> MA 15:00,15:50 <S> LU 17:30,18:20							33 33
AL454	TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II	2	0	2	0	0	3	
17A	<T> LU 15:50,16:40 <L> MI 14:10,15:00 G1 <L> MI 15:50,16:40 G2							33 L.A.I.A L.A.I.A
AL455	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS CARNICOS Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 130 Créditos	2	0	2	0	0	3	
17A	<T> MI 12:30,13:20 <L> JU 16:40,17:30 G1 <L> JU 18:20,19:10 G2							L.A.I.A L.A.I.A S.M.02
AL456	TALLER TECNICO II Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 140 Créditos	0	0	3	0	0	1	
17A	<L> LU 13:20,14:10,15:00							PLTA.PIL.
AL457	TECNOLOGIA DE LACTEOS Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II	2	0	2	0	0	3	
17A	<T> MA 16:40,17:30 <L> MI 14:10,15:00 G2 <L> MI 15:50,16:40 G1							33 L.A.I.B L.A.I.B
AL461	EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS (E) Requisitos : AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	0	0	2	2	0	2	
17A	<S> VI 17:30,18:20 <L> JU 15:00,15:50							S.M.03 S.M.01
AL466	SIMULACION DE PROCESOS Requisitos : Aprobar 130 Créditos	2	0	3	0	0	3	
17A	<T> VI 13:20,14:10 <L> VI 15:00,15:50,16:40							S.C.02 S.C.02

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018-I**

**NOVENO CICLO**

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL501	FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS IND. ALIM. Requisitos : Aprobar 140 Créditos	2	0	0	2	0	3	
17A	<T> MI 07:30,08:20 <S> JU 09:10,10:00							75 34
AL502	TECNOLOGIA DE BEBIDAS Requisitos : Aprobar 150 Créditos	2	0	2	0	0	3	
17A	<T> MA 07:30,08:20 <L> MA 09:10,10:00							76 L.A.I.B
AL503	TECNOL. DE PROD. HIDROBIOLOGICOS Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 150 Créditos	2	0	3	0	0	3	
17A	<T> MI 10:00,10:50 <L> JU 10:50,11:40,12:30							S.M.03 L.A.I.B
AL505	TALLER TECNICO III Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 160 Créditos	0	0	3	0	0	1	
17A	<L> LU 10:00,10:50,11:40							PLTA.PIL.
AL517	MAQUINARIA PARA LA IND. ALIMENTARIA (E) Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III	2	0	0	0	0	2	
17A	<T> MI 11:40,12:30							S.M.02
AL522	ENOLOGIA (E) Requisitos : Aprobar 160 Créditos	2	0	2	0	0	3	
17A	<T> VI 10:50,11:40 <L> VI 12:30,13:20							L.A.I.B L.A.I.B
AL524	TECNOLOGIA DEL AZUCAR Y DERIVADOS Requisitos : AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III	2	0	0	2	0	3	
17A	<T> JU 07:30,08:20 <S> MA 10:50,11:40							S.M.02 33
QU516	CONTROL AMBIENTAL Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III	2	0	0	2	0	3	
17A	<T> VI 07:30,08:20 <S> VI 09:10,10:00							NEVADO ROJAS YSABEL NEVADO ROJAS YSABEL S.M.01 S.M.01

**DECIMO CICLO**

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
--------	------------	----	----	----	----	----	------	------



**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018-I**

AL551	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> LU 14:10,15:00							35
AL552	TOXICOLOGIA Y LEGISLACION ALIMENTARIA	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS							
17A	<T> MI 15:50,16:40							67
	<S> MI 17:30,18:20							67
AL553	PLANIFICACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> LU 12:30,13:20							35
AL554	ENVASE Y EMBALAJE	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS							
17A	<T> JU 15:50,16:40							33
AL555	DISEÑO DE PLANTAS DE IND.ALIMENTARIAS	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III							
17A	<T> VI 17:30,18:20						POZO SUCLUPE LUIS	75
	<S> VI 19:10,20:00						POZO SUCLUPE LUIS	75