

HORARIO DE CLASE - SEMESTRE ACADÉMICO 2025 -II/ 15-08-2025

HORA	LUNES			MARTES			MIERCOLES			JUEVES			VIERNES			
	II	IV	VI	II	IV	VI	II	IV	VI	II		IV	VI	II	IV	VI
08:00	LEGISLACION ALIMENTARIA - Ing. Andre- <u>Aula 1</u> :- <u>TEORIA</u>	PLANIFICACION Y ORGANIZACION DE LA PRODUCCION DE GRANOS Y TUBERCULOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de granos</u> - <u>TEORIA</u>	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Susan - <u>Taller de Frutas</u> - <u>TEORIA</u>	INTERPRETACION Y PRODUCCION DE TEXTOS -Ing.Joel- <u>Aula 1</u> - <u>TEORIA</u>	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBERCULOS-Ing. Francisco <u>Taller de granos</u> - <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>TEORIA</u>	LEGISLACION ALIMENTARIA - Ing. Liz- <u>Taller de granos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- , Ing Max <u>Taller de Carnes</u> :- <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> :- <u>PRACTICA</u>	OFIMATICA -Ing Susan-Grupo 1- <u>Sala de Computo</u> - <u>TEORIA</u>	OFIMATICA - Grupo 2-Ing.Max- <u>Aula 1</u> - <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	SEGURIDAD E HIGIENE PARA BEBIDAS INDUSTRIALES- Simeon- <u>Aula</u> - <u>Taller de frutas</u> - <u>TEORIA</u>	SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN PRODUCTOS Y PROCESOS - Ing. Miguel <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS - Ing. Susan - <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	MAQUINARIAS , EQUIPOS E INSTALACIONES PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing. Leoncio - <u>Taller de Frutas</u> - <u>TEORIA</u>
08:45	LEGISLACION ALIMENTARIA - Ing. Andre- <u>Aula 1</u> :- <u>TEORIA</u>	PLANIFICACION Y ORGANIZACION DE LA PRODUCCION DE GRANOS Y TUBERCULOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de granos</u> - <u>PRACTICA</u>	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Susan - <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	INTERPRETACION Y PRODUCCION DE TEXTOS -Ing.Joel- <u>Aula 1</u> <u>PRACTICA</u>	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBERCULOS-Ing. Francisco <u>Taller de granos</u> - <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>TEORIA</u>	LEGISLACION ALIMENTARIA - Ing. Liz- <u>Taller de granos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- , Ing Max <u>Taller de Carnes</u> :- <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> :- <u>PRACTICA</u>	OFIMATICA - Grupo 1-Ing Susan- <u>Sala de Computo</u> - <u>PRACTICA</u>	OFIMATICA - Grupo 2-Ing.Max- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	SEGURIDAD E HIGIENE PARA BEBIDAS INDUSTRIALES- Simeon- <u>Aula</u> - <u>Taller de frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN PRODUCTOS Y PROCESOS - Ing. Miguel <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS - Ing. Susan - <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	MAQUINARIAS , EQUIPOS E INSTALACIONES PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing. Leoncio - <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>
09:30	LEGISLACION ALIMENTARIA - Ing. Liz- <u>Taller de Granos</u> - <u>PRACTICA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS-Ing. Susan- <u>Taller de carnes</u> - <u>TEORIA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing. Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>TEORIA</u>	INTERPRETACION Y PRODUCCION DE TEXTOS -Ing.Joel- <u>Aula 1</u> <u>PRACTICA</u>	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBERCULOS-Ing. Francisco <u>Taller Granos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	LEGISLACION ALIMENTARIA - Ing. Liz- <u>Taller de granos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> :- <u>PRACTICA</u>	OFIMATICA - Grupo 1-Ing Susan- <u>Sala de Computo</u> - <u>PRACTICA</u>	OFIMATICA - Grupo 2-Ing.Max- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO - Ing. Joel- <u>Taller de granos</u> - <u>TEORIA</u>	MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS- Ing. Susan <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO DE INVESTIGACION E INNOVACION TECNOLÓGICA- Ing. Simeon- <u>Aula 1</u> - <u>TEORIA</u>	MAQUINARIAS , EQUIPOS E INSTALACIONES PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing. Leoncio - <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>
10:15	RECESO															
10:45	RECESO															
10:45	INSPECCION Y MUESTREO DE ALIMENTOS- Ing. Leoncio <u>Aula 1</u> :- <u>TEORIA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS-Ing. Susan- <u>Taller de carnes</u> - <u>TEORIA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing. Andre- <u>Taller de Frutas</u> :- <u>TEORIA</u>	SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN PRODUCTOS Y PROCESOS - Ing. Miguel <u>Sala de computo</u> - <u>TEORIA</u>	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBERCULOS-Ing. Francisco <u>Taller Granos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS- Ing. Susan- <u>Taller de lacteos</u> - <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	LEGISLACION E INSERCCION LABORAL- Ing. Max- <u>Aula 1</u> - <u>TEORIA</u>	TECNICAS Y HERRAMIENTAS DE CONTROL DE CALIDAD-Ing. Mayte- <u>Taller de lacteos</u> - <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO - Ing. Joel- <u>Taller de granos</u> - <u>PRACTICA</u>	MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS- Ing. Susan <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO DE INVESTIGACION E INNOVACION TECNOLÓGICA- Ing. Simeon- <u>Aula 1</u> - <u>TEORIA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA BEBIDAS INDUSTRIALES- Ing. Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>TEORIA</u>	
11:30	INSPECCION Y MUESTREO DE ALIMENTOS- Ing. Leoncio <u>Taller de frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS-Ing. Susan- <u>Taller de carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO EMPRESARIAL-Grupo 1 Ing. Max - <u>Sala de Computo</u> - <u>TEORIA</u>	PROYECTO EMPRESARIAL- Grupo 2 Ing. Francisco - <u>Aula 1</u> - <u>TEORIA</u>	SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN PRODUCTOS Y PROCESOS - Ing. Miguel <u>Sala de computo</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS - Ing. Susan - <u>Taller de carnes</u> - <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS- Ing. Susan- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	LEGISLACION E INSERCCION LABORAL- Ing. Max- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	TECNICAS Y HERRAMIENTAS DE CONTROL DE CALIDAD-Ing. Mayte- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	COMUNICACION INTERPERSONAL- Ing. Liz- <u>Sala de Computo</u> - <u>PRACTICA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing. Andre- <u>Taller de granos</u> - <u>PRACTICA</u>	TECNICAS Y HERRAMIENTAS DE CONTROL DE CALIDAD- Ing. Mayte- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO DE INVESTIGACION E INNOVACION TECNOLÓGICA- Ing. Simeon- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA BEBIDAS INDUSTRIALES- Ing. Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>
12:15	INSPECCION Y MUESTREO DE ALIMENTOS- Ing. Leoncio <u>Taller de frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS-Ing. Susan- <u>Taller de carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO EMPRESARIAL-Grupo 1 Ing. Max - <u>Sala de Computo</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO EMPRESARIAL- Grupo 2 Ing. Francisco - <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN PRODUCTOS Y PROCESOS - Ing. Miguel <u>Sala de computo</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS - Ing. Susan - <u>Taller de carnes</u> - <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS- Ing. Susan- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	LEGISLACION E INSERCCION LABORAL- Ing. Max- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	TECNICAS Y HERRAMIENTAS DE CONTROL DE CALIDAD-Ing. Mayte- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	COMUNICACION INTERPERSONAL- Ing. Liz- <u>Sala de Computo</u> - <u>PRACTICA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing. Andre- <u>Taller de granos</u> - <u>PRACTICA</u>	TECNICAS Y HERRAMIENTAS DE CONTROL DE CALIDAD- Ing. Mayte- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO DE INVESTIGACION E INNOVACION TECNOLÓGICA- Ing. Simeon- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA BEBIDAS INDUSTRIALES- Ing. Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>
12:15	INSPECCION Y MUESTREO DE ALIMENTOS- Ing. Leoncio <u>Taller de frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS-Ing. Susan- <u>Taller de carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO EMPRESARIAL-Grupo 1 Ing. Max - <u>Sala de Computo</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO EMPRESARIAL- Grupo 2 Ing. Francisco - <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN PRODUCTOS Y PROCESOS - Ing. Miguel <u>Sala de computo</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS - Ing. Susan - <u>Taller de carnes</u> - <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS- Ing. Susan- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	LEGISLACION E INSERCCION LABORAL- Ing. Max- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	TECNICAS Y HERRAMIENTAS DE CONTROL DE CALIDAD-Ing. Mayte- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	COMUNICACION INTERPERSONAL- Ing. Liz- <u>Sala de Computo</u> - <u>PRACTICA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing. Andre- <u>Taller de granos</u> - <u>PRACTICA</u>	TECNICAS Y HERRAMIENTAS DE CONTROL DE CALIDAD- Ing. Mayte- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO DE INVESTIGACION E INNOVACION TECNOLÓGICA- Ing. Simeon- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA BEBIDAS INDUSTRIALES- Ing. Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>
13:00	INSPECCION Y MUESTREO DE ALIMENTOS- Ing. Leoncio <u>Taller de frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS-Ing. Susan- <u>Taller de carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO EMPRESARIAL-Grupo 1 Ing. Max - <u>Sala de Computo</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO EMPRESARIAL- Grupo 2 Ing. Francisco - <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN PRODUCTOS Y PROCESOS - Ing. Miguel <u>Sala de computo</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS - Ing. Susan - <u>Taller de carnes</u> - <u>TEORIA</u>	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing.Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>	MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS- Ing. Susan- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROCESOS PARA PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS -Ing. Leoncio- <u>Taller de Carnes</u> - <u>PRACTICA</u>	LEGISLACION E INSERCCION LABORAL- Ing. Max- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	TECNICAS Y HERRAMIENTAS DE CONTROL DE CALIDAD-Ing. Mayte- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	COMUNICACION INTERPERSONAL- Ing. Liz- <u>Sala de Computo</u> - <u>PRACTICA</u>	CONTROL DE CALIDAD PARA BEBIDAS INDUSTRIALES -Ing. Andre- <u>Taller de granos</u> - <u>PRACTICA</u>	TECNICAS Y HERRAMIENTAS DE CONTROL DE CALIDAD- Ing. Mayte- <u>Taller de lacteos</u> - <u>PRACTICA</u>	PROYECTO DE INVESTIGACION E INNOVACION TECNOLÓGICA- Ing. Simeon- <u>Aula 1</u> - <u>PRACTICA</u>	INNOVACION TECNOLÓGICA BEBIDAS INDUSTRIALES- Ing. Andre- <u>Taller de Frutas</u> - <u>PRACTICA</u>