



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA
LA MOLINA

**Plan de Estudios del Programa Académico
de Pregrado:
Industrias Alimentarias**

Resolución N 155 -2016/FIAL – Lima 23 de Junio del 2016

Resolución N 0296-2016-CU-UNALM-La Molina 05 de agosto del 2016

La Molina, 09 de Enero del 2017

1. OBJETIVOS ACADÉMICOS

Nuestros objetivos son :

Contribuir al desarrollo científico – tecnológico y a la seguridad alimentaria del país a través de la formación de profesionales en el campo científico, tecnológico y humanístico, especializados en la producción industrial de alimentos que respondan a las necesidades reales del entorno.

Formar profesionales íntegros con sólida formación en los procesos relacionados con la transformación y conservación de los alimentos desde la etapa de las materias primas hasta el producto final; incluyendo el control de calidad, control de producción e ingeniería económica y de gestión de los procesos productivos; de esta manera la FIAL asume el compromiso de buscar alternativas al desarrollo industrial del país y a la problemática alimentaria nacional, siempre fundamentada en la ética y los principios que motivan el respeto a los demás y al medio ambiente.

La FIAL consiente de su responsabilidad social, se autoevaluará continuamente y reconocerá la evaluación que la sociedad haga a su desempeño.

2. PERFIL DEL GRADUADO

El graduado en Industrias Alimentarias es el profesional idóneo para desempeñar los cargos de planeación, dirección, control y ejecución del procesamiento, conservación, control y gestión de la calidad y mercadeo de alimentos; así como, la prevención y solución de los efectos del impacto ambiental de la industria alimentaria y en la selección y discriminación de equipos para la industria alimentaria. También lleva a cabo la investigación y desarrollo de procesos y nuevos productos.

Se caracteriza por su formación sólida en el campo científico, investigativo, tecnológico y una coherente formación moral y cultural, orientada por los más claros principios democráticos y pedagógicos integrales.

Es un profesional con sólida formación en las ciencias básicas, la ingeniería y las tecnologías propias del sector de alimentos, con suficientes conocimientos en el área de gestión empresarial y con profunda formación humanista. Es un profesional crítico, pro-activo, responsable, solidario, que se actualiza permanentemente, que le permite entender el contexto social, político y económico del país y del mundo, y es capaz de:

- Generar, desarrollar y administrar empresas alimentarias
- Diseñar y desarrollar productos y tecnologías en el sector alimentario, de manera sostenible
- Diseñar, desarrollar y gestionar sistemas de aseguramiento de la calidad en el sector alimentario
- Contribuir a la conservación de los ecosistemas
- Contribuir a mejorar la realidad nutricional y socio-económica del país

3. MALLA CURRICULAR

El régimen de estudios de la Universidad Nacional Agraria La Molina, está organizado bajo un sistema semestral y las carreras profesionales están organizados en 10 ciclos regulares o semestres académicos y para la culminación de los estudios profesionales se requiere de la aprobación de 200 créditos, estructurados de la siguiente manera:

ESTRUCTURA CURRICULAR

TIPO DE FORMACIÓN	Nº DE CREDITOS
FORMACIÓN GENERAL (G) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudios Generales Obligatorios ▪ Curso de Inglés Básico 	(35) 35 0
FORMACIÓN ESPECÍFICA Y DE ESPECIALIDADES (E) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación Profesional General ▪ Formación Profesional de Especialidad ▪ Formación Profesional de Especialidad (Electivos) ▪ Practicas Pre –Profesionales 	(165) 61 84 19 1
TOTAL	200

FORMACION GENERAL: ESTUDIOS GENERALES OBLIGATORIOS

CODIGO	NOMBRE	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
EG1006	Actividades Culturales y Deportivas	0	2	2		▪ Ninguno
CC2023	Física general	3	2	4		▪ Ninguno
CC1024	Ecología general	3	0	3		▪ ninguno
EP1004	Economía General	3	2	4	CC1023	▪ Matemática Básica
CC2050	Cálculo diferencial	3	2	4	CC2012	▪ Matemática básica
EP1018	Lengua	2	2	3		▪ Ninguno
CC1023	Matemática Básica	3	2	4		▪ Ninguno
EP2018	Estadística general	3	2	4	CC2050	▪ Calculo diferencial

CC1018	Química General	3	2	4		▪ Ninguno
EP2045	Sociedad y Cultura Peruana	2	2	3		▪ Ninguno
	Inglés Básico Idioma Extranjera	0	0	0		▪ Ninguno
TOTAL				35		

FORMACIÓN ESPECIFICA Y DE ESPECIALIDAD (E) : FORMACION PROFESIONAL GENERAL

CODIGO	NOMBRE	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
CC1004	Biología General	3	2	4		▪ Ninguno
CC2004	Bioquímica	4	0	4	CC1020	▪ Química Orgánica
CC3062	Circuitos Eléctricos	1	2	2	IA1004 CC2023	▪ Dibujo en Ingeniería ▪ Física General
EP3092	Ética	2	0	2		▪ 100 créditos aprobados
CC2051	Cálculo integral	3	2	4	CC2050	▪ Cálculo diferencial
EP4027	Desarrollo empresarial	2	0	2		▪ 160 créditos aprob.
EP2047	Comunicación	2	2	3	EP1018	▪ Lengua
EP2046	Perú en el Contexto Internacional	1	2	2	EP2045	▪ Sociedad y Cultura Peruana
EP4028	Planeamiento Estratégico	2	0	2	EP1019	▪ Administración General
EP1014	Redacción Técnica	1	2	2	EP2047	▪ Comunicación
EP1019	Administración General	3	2	4		▪ 80 créditos aprobados
EP2011	Contabilidad General	3	2	4	EP1019 CC1023	▪ Administración General ó ▪ Matemática Básica
IA1004	Dibujo en Ingeniería	0	6	2	CC1011	▪ Geometría Descriptiva
IA3030	Elementos de Máquinas y Mecanismos	2	2	3	AL3013	▪ Resistencia de Materiales para la Industria Alimentaria
CC1011	Geometría Descriptiva	2	2	3		▪ Ninguno
CC2033	Laboratorio de Bioquímica	0	2	1	CC2004	▪ Bioquímica (simultáneo)
CC2034	Laboratorio de Microbiología	0	2	1	CC2038	▪ Microbiología (simultáneo)
EP3042	Métodos Estadísticos para la Investigación I	3	2	4	EP2018	▪ Estadística General
CC2038	Microbiología	4	0	4	CC1004 CC2004	▪ Biología General ▪ Bioquímica
CC1017	Química Analítica	3	2	4	EP2018 CC1020	▪ Estadística General ▪ Química Orgánica
CC1020	Química Orgánica	3	2	4	CC1018	▪ Química General
TOTAL				61		

FORMACIÓN ESPECIFICA Y DE ESPECIALIDAD (E) : FORMACION PROFESIONAL DE ESPECIALIDAD

CODIGO	NOMBRE	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
AL4001	Alimentación y Nutrición Humana	2	2	3	AL4010	▪ Tecnología de Alimentos I
AL3014	Análisis de Alimentos	3	2	4	AL3010	▪ Química de Alimentos
AL5018	Control de Calidad de Alimentos	3	2	4	EP3042 AL4010	▪ Métodos Estadísticos para la Investigación I ▪ Tecnología de Alimentos I
AL5002	Diseño de Plantas	3	2	4	AL4030	▪ Tecnología de Alimentos II
AL3011	Fenómenos de Transporte	3	2	4	AL3000	▪ Introducción a la Ingeniería de Alimentos
AL2001	Físico Química de Alimentos	3	2	4	CC2023 CC1020	▪ Física General ▪ Química Orgánica
AL4021	Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria	3	2	4	AL4010	▪ Tecnología de Alimentos I
AL4024	Gestión de la Calidad	2	2	3	AL5018 EP4028	▪ Control de Calidad de Alimentos ▪ Planeamiento Estratégico
AL4028	Ingeniería de Alimentos I	3	2	4	AL3011	▪ Fenómenos de Transporte
AL4029	Ingeniería de Alimentos II	3	2	4	AL3011	▪ Fenómenos de Transporte
AL4022	Ingeniería de la Producción en la Industria Alimentaria	2	2	3	AL5018	▪ Control de Calidad de Alimentos
AL1000	Introducción a la Industria Alimentaria	2	0	2		▪ Ninguno
AL3000	Introducción a la Ingeniería de Alimentos	1	2	2	EP2018 AL2001 AL2005	▪ Estadística General ▪ Físico Química de Alimentos ▪ Termodinámica General
AL4000	Maquinaria para la Industria Alimentaria	1	2	2	IA3030	▪ Elementos de Maquinas y Mecanismos
AL3017	Microbiología de Alimentos	3	2	4	CC2034 CC2038	▪ Laboratorio de Microbiología ▪ Microbiología
AL4019	Principios de Control y Automatización de Procesos Agroindustriales	1	2	2	CC3062 AL4000	▪ Circuitos Eléctricos ▪ Maquinaria para la Industria Alimentaria
AL5008	Problemas Especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2	0	2	AL4030	▪ Tecnología de Alimentos II

CODIGO	NOMBRE	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
					AL4023	▪ Tecnología de Alimentos III
AL6001	Proyectos Agroindustriales	2	2	3	AL5002	▪ Diseño de Plantas
AL3010	Química de Alimentos	3	2	4	CC2004 CC1017	▪ Bioquímica ▪ Química Analítica
AL4007	Refrigeración y Congelación de Alimentos	2	2	3	AL4010	▪ Tecnología de Alimentos I
AL3013	Resistencia de Materiales para la Industria Alimentaria	2	2	3	AL2005	▪ Termodinámica General
AL2000	Taller Tecnológico I	0	4	1	AL1000	▪ Introducción a la Industria Alimentaria
AL2007	Taller Tecnológico II	0	4	1	AL2000	▪ Taller Tecnológico I
AL4010	Tecnología de Alimentos I	3	2	4	AL3014 AL3011 AL3017 AL2007	▪ Análisis de Alimentos ▪ Fenómenos de Transporte ▪ Microbiología de Alimentos ▪ Taller Tecnológico II
AL4030	Tecnología de Alimentos II	2	2	3	AL4028 AL4029 AL4010	▪ Ingeniería de Alimentos I ▪ Ingeniería de Alimentos II ▪ Tecnología de Alimentos I
AL4023	Tecnología de Alimentos III	2	2	3	AL4028 AL4029 AL4010	▪ Ingeniería de Alimentos I ▪ Ingeniería de Alimentos II ▪ Tecnología de Alimentos I
AL2005	Termodinámica General	3	2	4	CC2051 CC2023	▪ Cálculo Integral ▪ Física General
TOTAL				84		

FORMACIÓN ESPECIFICA Y DE ESPECIALIDAD (E) : FORMACION PROFESIONAL DE ESPECIALIDAD (ELECTIVOS)

CODIGO	NOMBRE	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
AL6000	Biología Alimentaria	2	2	3	AL4030	▪ Tecnología de Alimentos II
AL5017	Diseño de Maquinaria para la Industria Alimentaria	2	2	3	IA3030	▪ Elementos de Maquinas y Mecanismos

CODIGO	NOMBRE	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
					AL4010	▪ Tecnología de Alimentos I
AL3004	Enología	2	2	3	AL4010	▪ Tecnología de Alimentos I
AL5003	Envase y Embalaje en la Industria de Alimentos	2	2	3	AL4029 AL4000	▪ Ingeniería de Alimentos II ▪ Maquinaria para la Industria Alimentaria
AL6002	Evaluación Sensorial de Alimentos	3	2	4	AL4001 EP3042	▪ Alimentación y Nutrición Humana ▪ Métodos Estadísticos para la Investigación I
AL5000	Herramientas Computacionales para la Ingeniería de Alimentos	2	2	3	AL4028 AL4029	▪ Ingeniería de Alimentos I ▪ Ingeniería de Alimentos II
AL5019	Industrias Cármicas	2	2	3	AL4014	▪ Tecnología de Carnes
AL5006	Industrias Lácteas	2	2	3	AL4016	▪ Tecnología de Leche
AL6004	Ingeniería Enzimática	3	2	4	AL4010	▪ Tecnología de Alimentos I
AL6003	Introducción a la Ciencia de Alimentos Funcionales	2	0	2	AL4001	▪ Alimentación y Nutrición Humana
AL5013	Secado y Almacenaje de Granos	2	2	3	AL4023	▪ Tecnología de Alimentos III
AL4009	Tecnología de Aceites y Grasas	2	2	3	AL4023	▪ Tecnología de Alimentos III
AL5009	Tecnología de Alcoholes y Derivados	2	2	3	AL4030 AL4029	▪ Tecnología de Alimentos II ▪ Ingeniería de Alimentos II
AL4013	Tecnología de Azúcar y Derivados	2	2	3	AL4010 AL4029	▪ Tecnología de Alimentos I ▪ Ingeniería de Alimentos II
AL4014	Tecnología de Carnes	2	2	3	AL3017	▪ Microbiología de Alimentos
AL5010	Tecnología de Frutas y Hortalizas	2	2	3	AL4010	▪ Tecnología de Alimentos I
AL4016	Tecnología de Leche	2	2	3	AL3011 AL3017	▪ Fenómenos de Transporte ▪ Microbiología de Alimentos
AL4017	Tecnología de Leguminosas y Cereales	2	2	3	AL4030	▪ Tecnología de Alimentos II
AL5011	Tratamiento de Aguas	2	2	3	AL4028 AL4029	▪ Ingeniería de Alimentos I ▪ Ingeniería de Alimentos II
EP3066	Macroeconomía I	3	2	4	EP1004 CC2050	▪ Economía General ▪ Cálculo Diferencial
EP3074	Marketing	3	2	4	EP3067 EP1019	▪ Microeconomía I ó ▪ Administración General
EP4055	Mercadeo Agrario Interno	3	0	3		▪ 100 créditos aprobados
EP3067	Microeconomía I	3	2	4	EP1004 CC2050	▪ Economía General ▪ Cálculo Diferencial

ASIGNATURAS POR SEMESTRE ACADÉMICO (Secuencia Sugerida)

PRIMER SEMESTRE						
CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
EG1006	Actividades Culturales y Deportivas	0	0	2		▪ Ninguno
CC1024	Ecología General	3	0	3		▪ Ninguno
AL1000	Introducción a la Industria Alimentaria	2	0	2		▪ Ninguno
EP1018	Lengua	2	2	3		▪ Ninguno
CC1023	Matemática Básica	3	2	4		▪ Ninguno
EP	Inglés Básico	2	2	0		▪ Ninguno
CC1018	Química General	3	2	4		▪ Ninguno
	Inglés Básico	0	5	0		▪ Ninguno
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE						18
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS						18

SEGUNDO SEMESTRE						
CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSOS (S)
CC2050	Cálculo Diferencial	3	2	4	CC1023	▪ Matemática Básica
EP2047	Comunicación	2	2	3	EP1018	▪ Lengua
EP1004	Economía General	3	2	4	CC1023	▪ Matemática Básica
CC1020	Química Orgánica	3	2	4	CC1018	▪ Química General
EP2045	Sociedad y Cultura Peruana	2	2	3		▪ Ninguno
AL2000	Taller Tecnológico I	0	4	1	AL1000	▪ Introducción a la Industria Alimentaria
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE						19
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS						37

TERCER SEMESTRE						
-----------------	--	--	--	--	--	--

CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
CC1004	Biología General	3	2	4		▪ Ninguno
CC2051	Cálculo Integral	3	2	4	CC2050	▪ Cálculo Diferencial
EP2018	Estadística General	3	2	4	CC2050	▪ Cálculo Diferencial
CC2023	Física General	3	2	4		▪ Ninguno
EP2046	Perú en el Contexto Internacional	1	2	2	EP2045	▪ Sociedad y Cultura Peruana
EP1014	Redacción Técnica	1	2	2	EP2047	▪ Comunicación
AL2007	Taller Tecnológico II	0	4	1	AL2000	▪ Taller Tecnológico I
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE						21
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS						58

CUARTO SEMESTRE						
CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
CC2004	Bioquímica	4	0	4	CC1020	▪ Química Orgánica
AL2001	Físico Química de Alimentos	3	2	4	CC2023 CC1020	▪ Física General ▪ Química Orgánica
CC2033	Laboratorio de Bioquímica	0	2	1	CC2004	▪ Bioquímica (simultáneo)
EP3042	Métodos Estadísticos para la Investigación I	3	2	4	EP2018	▪ Estadística General
CC1017	Química Analítica	3	2	4	EP2018 CC1020	▪ Estadística General ▪ Química Orgánica
AL2005	Termodinámica General	3	2	4	CC2051 CC2023	▪ Cálculo Integral ▪ Física General
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE						21
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS						79

QUINTO SEMESTRE						
CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
EP2011	Contabilidad General	3	2	4	EP1019 CC1023	▪ Administración General ó ▪ Matemática Básica
CC1011	Geometría Descriptiva	2	2	3		▪ Ninguno
AL3000	Introducción a la Ingeniería de Alimentos	1	2	2	EP2018 AL2001 AL2005	▪ Estadística General ▪ Físico Química de Alimentos ▪ Termodinámica

						General
CC2034	Laboratorio de Microbiología	0	2	1	CC2038	▪ Microbiología (simultáneo)
CC2038	Microbiología	4	0	4	CC1004 CC2004	▪ Biología General ▪ Bioquímica
AL3010	Química de Alimentos	3	2	4	CC2004 CC1017	▪ Bioquímica ▪ Química Analítica
AL3013	Resistencia de Materiales para la Industria Alimentaria	2	2	3	AL2005	▪ Termodinámica General
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE					21	
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS					100	

SEXTO SEMESTRE						
CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
EP1019	Administración General	3	2	4		▪ 80 créditos
AL3014	Análisis de Alimentos	3	2	4	AL3010	▪ Química de Alimentos
IA1004	Dibujo en Ingeniería	0	6	2	CC1011	▪ Geometría Descriptiva
IA3030	Elementos de Máquinas y Mecanismos	2	2	3	AL3013	▪ Resistencia de Materiales para la Industria Alimentaria
AL3011	Fenómenos de Transporte	3	2	4	AL3000	▪ Introducción a la Ingeniería de Alimentos
AL3017	Microbiología de Alimentos	3	2	4	CC2034 CC2038	▪ Laboratorio de Microbiología ▪ Microbiología
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE					21	
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS					121	

SÉPTIMO SEMESTRE						
CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
CC3062	Circuitos Eléctricos	1	2	2	IA1004 CC2023	▪ Dibujo en Ingeniería ▪ Física General
EP3092	Ética	2	0	2		▪ 100 créditos
AL4028	Ingeniería de Alimentos I	3	2	4	AL3011	▪ Fenómenos de Transporte
AL4029	Ingeniería de Alimentos II	3	2	4	AL3011	▪ Fenómenos de Transporte
EP4028	Planeamiento Estratégico	2	0	2	EP1019	▪ Administración General

AL4010	Tecnología de Alimentos I	3	2	4	AL3014 AL3011 AL3017 AL2007	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Análisis de Alimentos ▪ Fenómenos de Transporte ▪ Microbiología de Alimentos ▪ Taller Tecnológico II
	Electivos			3		
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE				21		
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS				142		

OCTAVO SEMESTRE						
CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
AL4001	Alimentación y Nutrición Humana	2	2	3	AL4010	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecnología de Alimentos I
AL5018	Control de Calidad de Alimentos	3	2	4	EP3042 AL4010	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Métodos Estadísticos para la Investigación I ▪ Tecnología de Alimentos I
AL4021	Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria	3	2	4	AL4010	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecnología de Alimentos I
AL4000	Maquinaria para la Industria Alimentaria	1	2	2	IA3030	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementos de Máquinas y Mecanismos
AL4030	Tecnología de Alimentos II	2	2	3	AL4028 AL4029 AL4010	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingeniería de Alimentos I ▪ Ingeniería de Alimentos II ▪ Tecnología de Alimentos I
AL4023	Tecnología de Alimentos III	2	2	3	AL4028 AL4029 AL4010	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ingeniería de Alimentos I ▪ Ingeniería de Alimentos II ▪ Tecnología de Alimentos I
	Electivos			3		
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE				22		
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS				164		

NOVENO SEMESTRE						
CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
EP4027	Desarrollo Empresarial	2	0	2		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 160 créditos
AL5002	Diseño de Plantas	3	2	4	AL4030	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecnología de

						Alimentos II
AL4022	Ingeniería de la Producción en la Industria Alimentaria	2	2	3	AL5018	▪ Control de Calidad de Alimentos
AL4019	Principios de Control y Automatización de Procesos Agroindustriales	1	2	2	CC3062 AL4000	▪ Circuitos Eléctricos ▪ Maquinaria para la Industria Alimentaria
AL4007	Refrigeración y Congelación de Alimentos	2	2	3	AL4010	▪ Tecnología de Alimentos I
	Electivos			7		
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE				21		
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS				185		

DÉCIMO SEMESTRE						
CODIGO	CURSOS	HORAS SEMANALES			REQUISITO (S)	
		T	P	C	CÓDIGO	CURSO (S)
AL4024	Gestión de la Calidad	2	2	3	AL5018 EP4028	▪ Control de Calidad de Alimentos ▪ Planeamiento Estratégico
AL5008	Problemas Especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2	0	2	AL4030 AL4023	▪ Tecnología de Alimentos II ▪ Tecnología de Alimentos III
AL6001	Proyectos Agroindustriales	2	2	3	AL5002	▪ Diseño de Plantas
	Electivos			6		
	Prácticas Pre-profesionales			1		
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE				15		
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS				200		

La Molina Mayo 2016