

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-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> VI 10:00							S.C.02
	<L> VI 07:30,08:20,09:10 G1							S.C.02
	<L> VI 10:50,11:40,12:30 G2							S.C.02
BI106	BIOLOGIA	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> JU 11:40,12:30,13:20							S.M.01
	<L> JU 14:10,15:00 G1							
	<L> MI 15:00,15:50 G2							
EC104	MICRO ECONOMIA	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> MA 11:40,12:30							CASTRO ESPINOZA ANGELA 35
HU147	METODOLOGIA DEL TRABAJO UNIV. Y TEC. REDACC.	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> JU 09:10,10:00							MORILLO VALLE DARIA 76
	<S> LU 07:30,08:20							MORILLO VALLE DARIA 75
MM148	MATEMATICA SUPERIOR I	4	0	0	2	0	5	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> LU 10:50,11:40							CALDERON TORRES ALEXANDER 75
	<T> MA 07:30,08:20							CALDERON TORRES ALEXANDER 75
	<S> JU 07:30,08:20							CALDERON TORRES ALEXANDER 76
17B	<T> LU 10:00,10:50							REUPO VALLEJOS RAUL S.M.03
	<T> MA 09:10,10:00							REUPO VALLEJOS RAUL 75
	<S> LU 13:20,14:10							REUPO VALLEJOS RAUL 67
QU109	QUIMICA I	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> MI 07:30,08:20,09:10							MERCADO SEMINARIO ANGEL 75
	<L> MI 10:00,10:50,11:40 G1							MERCADO SEMINARIO ANGEL L.Q.O.
	<L> MI 12:30,13:20,14:10 G2							MERCADO SEMINARIO ANGEL L.Q.O.
QU111	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> MA 14:10,15:00							CIEZA SANCHEZ JAIME 33
	<L> LU 15:00,15:50							CIEZA SANCHEZ JAIME 33

SEGUNDO CICLO

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

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-I

AL156	MATERIAS PRIMAS Y PRODUCC.DE BIENES Y SERV.		3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : QU111 MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO								
17A	<T> VI 09:10,10:00,10:50	ROBLES RUIZ JUAN							S.M.02
	<L> VI 07:30,08:20 G1	ROBLES RUIZ JUAN							L.A.I.B
	<L> VI 12:30,13:20 G2	ROBLES RUIZ JUAN							L.A.I.B
EC171	MACRO ECONOMIA		2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : EC104 MICRO ECONOMIA								
17A	<T> LU 10:50,11:40	HUAMAN PAREDES AURELIA							76
EE158	ESTADISTICA GENERAL		2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 20 Créditos								
17A	<T> JU 09:10,10:00	ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR							75
	<L> JU 10:50,11:40 G1	ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR							75
	<L> MI 11:40,12:30 G2	ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR							75
FF159	FISICA I		3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I								
17A	<T> VI 15:00,15:50,16:40	DELGADO WONG MARTIN							76
	<L> JU 07:30,08:20	DELGADO WONG MARTIN							
17B	<T> MI 07:30,08:20,09:10	ABANTO CASTILLO JAIME							
	<L> LU 09:10,10:00	ABANTO CASTILLO JAIME							75
MM179	MATEMATICA SUPERIOR II		4	0	0	2	0	5	
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I								
17A	<T> MA 13:20,14:10,15:00,15:50	ARRIAGA DELGADO WALTER							76
	<S> MI 18:20,19:10	ARRIAGA DELGADO WALTER							75
17B	<T> MA 10:50,11:40,12:30,13:20	LLONTOP SANTAMARIA ARNULFO							75
	<S> MI 16:40,17:30	LLONTOP SANTAMARIA ARNULFO							75
QU157	QUIMICA II		3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : QU109 QUIMICA I								
17A	<T> MA 07:30,08:20,09:10	BENEL FERNANDEZ DOYLE							S.M.02
	<L> LU 13:20,14:10,15:00 G1								L.Q.G.1
	<L> LU 15:50,16:40,17:30 G2								L.Q.G.1

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 07:30,08:20	TUÑOQUE GUTIERREZ LUIS							34
	<S> JU 09:10,10:00 G1	TUÑOQUE GUTIERREZ LUIS							34
	<S> MI 07:30,08:20 G2	TUÑOQUE GUTIERREZ LUIS							35
FF205	FISICA II		3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : FF159 FISICA I								
17A	<T> LU 07:30,08:20,09:10	CIEZA RAMOS ARNULFO							76
	<L> VI 07:30,08:20	CIEZA RAMOS ARNULFO							
17B	<T> JU 14:10,15:00,15:50	SAENZ GUARNIZ SEGUNDO							75
	<L> VI 09:10,10:00	SAENZ GUARNIZ SEGUNDO							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-I

MI215	MICROBIOLOGIA GENERAL		3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : BI106 BIOLOGIA								
17A	<T> VI 12:30,13:20,14:10	CONTRATO 03-MI							75
	<L> JU 10:50,11:40,12:30 G1	CONTRATO 02-MI							
	<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								
17A	<T> LU 10:00,10:50	ARRIAGA DELGADO WALTER							67
	<S> MI 11:40,12:30	ARRIAGA DELGADO WALTER							35
17B	<T> MI 09:10,10:00	DIAZ DELGADO DARWIN							67
	<S> MA 14:10,15:00	DIAZ DELGADO DARWIN							67
QU216	QUIMICA ORGANICA		4	0	2	2	0	6	
	Requisitos : QU157 QUIMICA II								
17A	<T> MA 10:00,10:50,11:40,12:30	BENEL FERNANDEZ DOYLE							67
	<S> LU 11:40,12:30								33
	<L> MI 15:00,15:50 G1								L.Q.O.
	<L> MI 16:40,17:30 G2								L.Q.O.
QU217	QUIMICA ANALITICA		3	0	3	2	0	5	
	Requisitos : QU157 QUIMICA II								
17A	<T> MA 07:30,08:20,09:10	VARGAS LINDO RUBEN							67
	<S> MA 15:50,16:40	VARGAS LINDO RUBEN							33
	<L> JU 16:40,17:30,18:20 G2								L.Q.A.
	<L> VI 17:30,18:20,19:10 G1	GUERRERO BRACO JAMES							S.C.01

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 11:40,12:30,13:20	ROBLES RUIZ JUAN							S.M.03
	<S> MI 10:00,10:50								75
	<L> LU 17:30,18:20 G1								L.A.I.B
	<L> VI 16:40,17:30 G2								L.A.I.B
AL252	INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 60 Créditos								
17A	<T> LU 14:10,15:00								34
	<L> MA 16:40,17:30 G1								35
	<L> MI 16:40,17:30 G2								35
BI253	BIOQUIMICA GENERAL		3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : QU216 QUIMICA ORGANICA								
17A	<T> MA 18:20,19:10,20:00	ALARCON GALVEZ LAZARO							35
	<L> JU 18:20,19:10 G2	ALARCON GALVEZ LAZARO							
	<L> MI 18:20,19:10 G1	ALARCON GALVEZ LAZARO							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-I

MI261	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : MI215 MICROBIOLOGIA GENERAL								
17A	<T> MI 14:10,15:00,15:50	SILVA ESTELA JULIO							35
	<L> JU 14:10,15:00,15:50 G1	SILVA ESTELA JULIO							
	<L> JU 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> LU 15:50,16:40	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE							35
	<S> VI 15:00,15:50	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE							35
QU257	FISICO QUIMICA		2	0	2	2	0	4	
	Requisitos : FF205 FISICA II								
17A	<T> JU 10:00,10:50	ROMERO GUZMAN BLANCA							S.M.02
	<S> JU 11:40,12:30	ROMERO GUZMAN BLANCA							S.M.02
	<L> VI 10:00,10:50 G1	CORONADO ZULOETA IVAN							L.FQ.
	<L> VI 11:40,12:30 G2								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> JU 07:30,08:20,09:10								67
	<L> LU 10:00,10:50,11:40 G1								L.A.I.A
	<L> MI 10:00,10:50,11:40 G2								L.A.I.A
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								76
	<S> LU 14:10								76
	<L> JU 10:00,10:50,11:40 G1								L.A.I.A
	<L> VI 10:00,10:50,11:40 G2								L.A.I.B
AL321	TERMODINAMICA APLICADA A ING. ALIM.		3	0	0	2	0	4	
	Requisitos : QU257 FISICO QUIMICA								
17A	<T> VI 07:30,08:20,09:10	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE							34
	<S> MI 12:30,13:20	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE							74
BI301	BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS		3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : BI253 BIOQUIMICA GENERAL								
17A	<T> MA 12:30,13:20,14:10	REUPO PERICHE JOSE							74
	<L> MA 07:30,08:20,09:10 G1	REUPO PERICHE JOSE							
	<L> MA 10:00,10:50,11:40 G2	REUPO PERICHE JOSE							
IM315	MAQUINAS Y CIRCUITOS ELECTRICOS		2	0	3	0	0	3	
	Requisitos : FF205 FISICA II								
17A	<T> VI 12:30,13:20								33

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-I

17A	<L>	LU	07:30,08:20,09:10						
MI311	BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS			3	0	3	0	0	4
	Requisitos : MI261 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS								
17A	<T>	MI	07:30,08:20,09:10	CONTRATO 03-MI					S.M.01
	<L>	JU	12:30,13:20,14:10 G2	CONTRATO 03-MI					
	<L>	JU	15:50,16:40,17:30 G1	CONTRATO 03-MI					

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> MA 16:40,17:30,18:20	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> LU 10:00,10:50,11:40	POZO SUCLUPE LUIS						S.M.01
	<L> MI 10:50,11:40,12:30	POZO SUCLUPE LUIS						67
AL359	ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTOS	2	0	3	2	0	4	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> JU 07:30,08:20	VILLA CAJAVILCA HECTOR						S.M.01
	<S> JU 09:10,10:00	VILLA CAJAVILCA HECTOR						S.M.01
	<L> VI 07:30,08:20,09:10 G1	VILLA CAJAVILCA HECTOR						L.A.I.A
	<L> VI 10:00,10:50,11:40 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 07:30,08:20,09:10	ROBLES RUIZ JUAN						S.M.03
	<L> JU 13:20,14:10 G1							PLTA.PIL.
	<L> MA 13:20,14:10 G2							PLTA.PIL.
BI356	NUTRICION HUMANA	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : BI106 BIOLOGIA BI301 BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> MA 07:30,08:20	PACHERRES MOGOLLON LEONCIO						35
	<L> JU 15:50,16:40 G2	PACHERRES MOGOLLON LEONCIO						
	<L> MI 14:10,15:00 G1	PACHERRES MOGOLLON LEONCIO						
QU353	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	1	0	0	2	0	2	
	Requisitos : EE209 METODOS ESTADISTICOS							
17A	<T> VI 13:20	MERCADO SEMINARIO ANGEL						34
	<S> VI 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> MA 15:00,15:50	MONTEJO PINILLOS ENRIQUE						35
	<L> MI 15:50,16:40 G1	MONTEJO PINILLOS ENRIQUE						L.Q.A.

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-I

17A <L> MI 17:30,18:20 G2 MONTEJO PINILLOS ENRIQUE L.Q.A.

SETIMO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
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			LEON ROQUE NOEMI				S.M.01
	<L> VI 07:30,08:20,09:10			LEON ROQUE NOEMI				67
AL403	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 120 Créditos							
17A	<T> VI 13:20,14:10			VILLA CAJAVILCA HECTOR				L.A.I.A
	<L> JU 10:50,11:40 G1			VILLA CAJAVILCA HECTOR				L.A.I.B
	<L> JU 13:20,14:10 G2			VILLA CAJAVILCA HECTOR				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> VI 10:00,10:50							76
	<L> LU 12:30,13:20 G2							L.A.I.A
	<L> MI 08:20,09:10 G1							L.A.I.A
AL406	TALLER TECNICO I	0	0	3	0	0	1	
	Requisitos : Aprobar 100 Créditos							
17A	<L> LU 10:00,10:50,11:40 G1							PLTA.PIL.
	<L> MA 07:30,08:20,09:10 G2							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			ROBLES RUIZ JUAN				S.M.02
	<L> MI 13:20,14:10 G1							L.A.I.A
	<L> MI 15:00,15:50 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> MI 10:00,10:50			CAMPOS SALAZAR CARMEN				33
	<S> MA 10:00,10:50,11:40 G1			CAMPOS SALAZAR CARMEN				S.C.02
	<S> MA 12:30,13:20,14:10 G2			CAMPOS SALAZAR CARMEN				S.C.02
AL421	TECNOLOGIA DE CONSERVAS AGROPECUARIAS (E)	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 120 Créditos							
17A	<T> JU 15:00,15:50							35
	<L> VI 15:00,15:50							L.A.I.B
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							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-I

17A	<T>	MI	16:40,17:30							33
	<L>	LU	16:40,17:30							75
OP422	TRATAMIENTO DE AGUAS (E)			2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : QU354 METODOS INSTRUMENTALES									
17A	<T>	LU	15:00,15:50	GARCIA ESPINOZA CESAR						76
	<L>	MA	16:40,17:30	GARCIA ESPINOZA CESAR						S.M.03

OCTAVO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA			HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL451	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III			3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II									
17A	<T>	MA	15:50,16:40,17:30	POZO SUCLUPE LUIS						67
	<L>	JU	16:40,17:30,18:20	POZO SUCLUPE LUIS						75
AL452	INGENIERIA ECONOMICA DE PROYECTOS			2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : EC171 MACRO ECONOMIA Aprobar 150 Créditos									
17A	<T>	JU	10:50,11:40	SANTAMARIA BALDERA GERARDO						S.C.01
	<S>	JU	12:30,13:20	SANTAMARIA BALDERA GERARDO						S.C.01
AL454	TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS			2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II									
17A	<T>	MA	10:00,10:50	LEON ROQUE NOEMI						33
	<L>	LU	14:10,15:00 G1	LEON ROQUE NOEMI						35
	<L>	MA	14:10,15:00 G2	LEON ROQUE NOEMI						75
AL455	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS CARNICOS			2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 130 Créditos									
17A	<T>	VI	09:10,10:00							75
	<L>	JU	07:30,08:20 G1							L.A.I.B
	<L>	JU	09:10,10:00 G2							L.A.I.B
AL456	TALLER TECNICO II			0	0	3	0	0	1	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 140 Créditos									
17A	<L>	LU	15:50,16:40,17:30 G1							PLTA.PIL.
	<L>	MI	15:50,16:40,17:30 G2							PLTA.PIL.
AL457	TECNOLOGIA DE LACTEOS			2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II									
17A	<T>	LU	08:20,09:10							PLTA.PIL.
	<L>	JU	15:00,15:50 G2							PLTA.PIL.
	<L>	MI	14:10,15:00 G1							PLTA.PIL.
AL461	EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS (E)			0	0	2	2	0	2	
	Requisitos : AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS									
17A	<S>	LU	10:50,11:40	LEON ROQUE NOEMI						S.M.02

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-I

17A	<L>	MI	11:40,12:30	LEON ROQUE NOEMI	S.M.02
AL466	SIMULACION DE PROCESOS			2 0 3 0 0 3	
	Requisitos : Aprobar 130 Créditos				
17A	<T>	MI	07:30,08:20	VASQUEZ LLANOS SEGUNDO	S.C.01
	<L>	MI	09:10,10:00,10:50	VASQUEZ LLANOS SEGUNDO	S.C.01

NOVENO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL501	FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS IND. ALIM.	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : Aprobar 140 Créditos							
17A	<T> VI 07:30,08:20							75
	<S> JU 07:30,08:20							75
AL502	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 150 Créditos							
17A	<T> VI 10:50,11:40							35
	<L> MA 11:40,12:30							L.A.I.A
AL503	TECNOL. DE PROD. HIDROBIOLOGICOS	2	0	3	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 150 Créditos							
17A	<T> VI 09:10,10:00							35
	<L> MI 10:00,10:50,11:40							L.A.I.B
AL505	TALLER TECNICO III	0	0	3	0	0	1	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 160 Créditos							
17A	<L> LU 10:50,11:40,12:30 G1							L.A.I.B
	<L> MI 07:30,08:20,09:10 G2							L.A.I.B
AL517	MAQUINARIA PARA LA IND. ALIMENTARIA (E)	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III							
17A	<T> LU 09:10,10:00							34
AL522	ENOLOGIA (E)	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> JU 10:00,10:50							L.O.U.
	<L> JU 11:40,12:30							L.O.U.
AL524	TECNOLOGIA DEL AZUCAR Y DERIVADOS	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III							
17A	<T> MA 08:20,09:10							L.A.I.A
	<S> MA 10:00,10:50							L.A.I.A
QU516	CONTROL AMBIENTAL	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-I

17A	<T>	VI	16:40,17:30	MERCADO SEMINARIO ANGEL	75
	<S>	VI	18:20,19:10	MERCADO SEMINARIO ANGEL	75

DECIMO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL551	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> LU 15:00,15:50							74
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 12:30,13:20							S.M.03
	<S> MI 14:10,15:00							67
AL553	PLANIFICACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> LU 16:40,17:30							S.M.01
AL554	ENVASE Y EMBALAJE	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS							
17A	<T> MI 15:50,16:40							S.M.01
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> MA 12:30,13:20							S.M.02
	<S> JU 12:30,13:20							34