

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-II

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							
47A	<T> MI 14:10							S.C.01
	<L> LU 15:50,16:40,17:30 G1							S.C.01
	<L> MI 15:00,15:50,16:40 G2							S.C.01
BI106	BIOLOGIA	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> MI 07:30,08:20,09:10			AMAYA ARRUNATEGUI ROSA				76
	<L> JU 07:30,08:20 G1			AMAYA ARRUNATEGUI ROSA				
	<L> JU 10:00,10:50 G2			AMAYA ARRUNATEGUI ROSA				
EC104	MICRO ECONOMIA	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> MA 10:00,10:50			MENDOZA PESCORAN VIRGINIA				76
HU147	METODOLOGIA DEL TRABAJO UNIV. Y TEC. REDACC.	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> LU 10:50,11:40							33
	<S> MA 16:40,17:30							S.M.01
MM148	MATEMATICA SUPERIOR I	4	0	0	2	0	5	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> LU 07:30,08:20,09:10,10:00			GUZMAN ROLDAN CARMEN				S.M.03
	<S> VI 10:00,10:50			GUZMAN ROLDAN CARMEN				S.M.03
47B	<T> JU 14:10,15:00,15:50,16:40			REUPO VALLEJOS RAUL				35
	<S> MI 11:40,12:30			REUPO VALLEJOS RAUL				35
QU109	QUIMICA I	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> MA 07:30,08:20,09:10			MERCADO SEMINARIO ANGEL				76
	<L> LU 12:30,13:20,14:10 G1			MERCADO SEMINARIO ANGEL				L.Q.G.1
	<L> VI 12:30,13:20,14:10 G2							76
QU111	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> MA 12:30,13:20			GUTIERREZ MORENO RONALD				S.M.03
	<L> MA 14:10,15:00			GUTIERREZ MORENO RONALD				S.M.03

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							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-II

47A	<T>	JU	17:30,18:20,19:10							S.M.03
	<L>	VI	17:30,18:20 G1							L.A.I.B
	<L>	VI	19:10,20:00 G2							L.A.I.B
EC171	MACRO ECONOMIA			2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : EC104 MICRO ECONOMIA									
47A	<T>	LU	15:00,15:50	MARTINEZ INOÑAN TEODORO						76
EE158	ESTADISTICA GENERAL			2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 20 Créditos									
47A	<T>	MI	18:20,19:10	ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR						76
	<L>	LU	16:40,17:30	ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR						76
FF159	FISICA I			3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I									
47A	<T>	JU	15:00,15:50,16:40	NECIOSUP OBANDO OSCAR						76
	<L>	VI	15:50,16:40	NECIOSUP OBANDO OSCAR						76
47B	<T>	MA	13:20,14:10,15:00							76
	<L>	MI	12:30,13:20							76
MM179	MATEMATICA SUPERIOR II			4	0	0	2	0	5	
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I									
47A	<T>	JU	08:20,09:10,10:00,10:50	ARRIAGA DELGADO WALTER						76
	<S>	MI	16:40,17:30	ARRIAGA DELGADO WALTER						76
47B	<T>	VI	12:30,13:20,14:10,15:00	ROJAS BURGA VICTOR						
	<S>	LU	18:20,19:10	ROJAS BURGA VICTOR						76
QU157	QUIMICA II			3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : QU109 QUIMICA I									
47A	<T>	LU	10:50,11:40,12:30	CIEZA SANCHEZ JAIME						76
	<L>	JU	12:30,13:20,14:10 G2							L.Q.G.1
	<L>	MI	14:10,15:00,15:50 G1							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								
47A	<T>	VI	16:40,17:30	ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR					34
	<S>	VI	18:20,19:10	ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR					34
FF205	FISICA II	3	0	2	0	0	4		
	Requisitos : FF159 FISICA I								
47A	<T>	JU	12:30,13:20,14:10	LOZANO ALVARADO JESUS					76
	<L>	JU	10:50,11:40	LOZANO ALVARADO JESUS					75
47B	<T>	MA	07:30,08:20,09:10	LOZANO ALVARADO JESUS					33
	<L>	MI	15:50,16:40	LOZANO ALVARADO JESUS					34

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-II

MI215	MICROBIOLOGIA GENERAL		3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : BI106 BIOLOGIA								
47A	<T> VI 12:30,13:20,14:10	CONTRATO 03-MI							34
	<L> JU 15:50,16:40,17:30 G1	CONTRATO 02-MI							
	<L> LU 15:50,16:40,17:30 G2	CONTRATO 02-MI							
MM203	MATEMATICA SUPERIOR III		2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : MM179 MATEMATICA SUPERIOR II								
47A	<T> LU 10:00,10:50	ARRIAGA DELGADO WALTER							75
	<S> MA 10:00,10:50	ARRIAGA DELGADO WALTER							75
47B	<T> MA 11:40,12:30	CASTRO CARDENAS DIANA							76
	<S> VI 10:50,11:40	CASTRO CARDENAS DIANA							76
QU216	QUIMICA ORGANICA		4	0	2	2	0	6	
	Requisitos : QU157 QUIMICA II								
47A	<T> MI 12:30,13:20,14:10,15:00	CIEZA SANCHEZ JAIME							
	<S> MA 13:20,14:10	CIEZA SANCHEZ JAIME							34
	<L> LU 12:30,13:20 G1								L.Q.O.
	<L> LU 14:10,15:00 G2								L.Q.O.
QU217	QUIMICA ANALITICA		3	0	3	2	0	5	
	Requisitos : QU157 QUIMICA II								
47A	<T> LU 07:30,08:20,09:10	VARGAS LINDO RUBEN							76
	<S> JU 07:30,08:20	VARGAS LINDO RUBEN							35
	<L> MI 07:30,08:20,09:10 G1								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								
47A	<T> VI 17:30,18:20,19:10								76
	<S> JU 15:50,16:40								S.M.03
	<L> LU 15:00,15:50 G1								L.A.I.A
	<L> LU 16:40,17:30 G2								L.A.I.A
AL252	INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 60 Créditos								
47A	<T> MA 16:40,17:30								L.A.I.A
	<L> JU 14:10,15:00 G2								L.A.I.A
	<L> LU 10:50,11:40 G1								L.A.I.A
BI253	BIOQUIMICA GENERAL		3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : QU216 QUIMICA ORGANICA								
47A	<T> JU 17:30,18:20,19:10	CONTRATO 04-BI							35
	<L> MA 13:20,14:10 G1	CONTRATO 03-BI							
	<L> MA 15:00,15:50 G2	CONTRATO 03-BI							
MI261	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : MI215 MICROBIOLOGIA GENERAL								

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-II

47A	<T>	MI	14:10,15:00,15:50	SILVA ESTELA JULIO	L.A.I.A
	<L>	MI	16:40,17:30,18:20	SILVA ESTELA JULIO	L.A.I.A
OP258	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA			2 0 0 2 0 3	
	Requisitos : Aprobar 50 Créditos				
47A	<T>	VI	14:10,15:00	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE	35
	<S>	VI	15:50,16:40	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE	35
QU257	FISICO QUIMICA			2 0 2 2 0 4	
	Requisitos : FF205 FISICA II				
47A	<T>	JU	10:50,11:40	CIEZA SANCHEZ JAIME	34
	<S>	MI	10:50,11:40	CIEZA SANCHEZ JAIME	
	<L>	VI	10:00,10:50 G1	CORONADO ZULOETA IVAN	L.FQ.
	<L>	VI	14:10,15:00 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							
47A	<T>	LU	07:30,08:20,09:10					
	<L>	LU	11:40,12:30,13:20 G1					L.A.I.B
	<L>	MI	12:30,13:20,14:10 G2					L.A.I.B
AL306	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS	2	0	3	1	0	4	
	Requisitos : AL251 QUIMICA DE LOS ALIMENTOS QU217 QUIMICA ANALITICA							
47A	<T>	VI	07:30,08:20					S.M.03
	<S>	VI	09:10					S.M.03
	<L>	JU	14:10,15:00,15:50 G1					L.A.I.B
	<L>	VI	12:30,13:20,14:10 G2					L.A.I.A
AL321	TERMODINAMICA APLICADA A ING. ALIM.	3	0	0	2	0	4	
	Requisitos : QU257 FISICO QUIMICA							
47A	<T>	MI	07:30,08:20,09:10	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE				33
	<S>	LU	15:00,15:50	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE				34
BI301	BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : BI253 BIOQUIMICA GENERAL							
47A	<T>	MA	07:30,08:20,09:10	REUPO PERICHE JOSE				
	<L>	MA	10:00,10:50,11:40 G1	REUPO PERICHE JOSE				L.A.I.A
	<L>	MA	12:30,13:20,14:10 G2	REUPO PERICHE JOSE				L.A.I.A
IM315	MAQUINAS Y CIRCUITOS ELECTRICOS	2	0	3	0	0	3	
	Requisitos : FF205 FISICA II							
47A	<T>	JU	10:00,10:50	YUPANQUI RODRIGUEZ CARLOS				S.M.03
	<L>	JU	07:30,08:20,09:10	YUPANQUI RODRIGUEZ CARLOS				S.M.03
MI311	BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : MI261 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-II

47A	<T>	MI	10:00,10:50,11:40	CONTRATO 03-MI	76
	<L>	JU	11:40,12:30,13:20 G1	CONTRATO 03-MI	L.A.I.B
	<L>	VI	10:00,10:50,11:40 G2	CONTRATO 03-MI	L.A.I.A

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							
47A	<T> MA 18:20,19:10,20:00	ALZA TESEN VICTOR						33
AL358	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS I	3	0	3	0	0	4	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 80 Créditos							
47A	<T> MI 11:40,12:30,13:20	POZO SUCLUPE LUIS						S.M.01
	<L> LU 11:40,12:30,13:20	POZO SUCLUPE LUIS						L.P.
AL359	ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTOS	2	0	3	2	0	4	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS							
47A	<T> LU 18:20,19:10							33
	<S> VI 18:20,19:10							S.M.03
	<L> MI 15:00,15:50,16:40 G1							L.A.I.B
	<L> MI 17:30,18:20,19:10 G2							L.A.I.B
AL361	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : AL305 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I							
47A	<T> JU 12:30,13:20,14:10							S.M.02
	<L> MA 15:50,16:40 G1							L.A.I.B
	<L> VI 16:40,17:30 G2							L.A.I.A
BI356	NUTRICION HUMANA	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : BI106 BIOLOGIA BI301 BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS							
47A	<T> MI 10:00,10:50	CONTRATO 03-BI						33
	<L> JU 10:50,11:40 G1	CONTRATO 03-BI						
	<L> JU 19:10,20:00 G2	CONTRATO 03-BI						
QU353	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	1	0	0	2	0	2	
	Requisitos : EE209 METODOS ESTADISTICOS							
47A	<T> MA 13:20	MERCADO SEMINARIO ANGEL						35
	<S> MA 14:10,15:00	MERCADO SEMINARIO ANGEL						35
QU354	METODOS INSTRUMENTALES	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS							
47A	<T> JU 15:00,15:50	MONTEJO PINILLOS ENRIQUE						74
	<L> JU 16:40,17:30 G1	MONTEJO PINILLOS ENRIQUE						L.Q.A.
	<L> VI 13:20,14:10 G2	MONTEJO PINILLOS ENRIQUE						L.Q.A.

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-II

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							
47A	<T> MA 07:30,08:20,09:10			LEON ROQUE NOEMI				35
	<L> JU 07:30,08:20,09:10			LEON ROQUE NOEMI				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							
47A	<T> MI 11:40,12:30							S.M.02
	<L> JU 12:30,13:20 G1							L.A.I.A
	<L> VI 07:30,08:20 G2							L.A.I.B
AL404	TECNOLOGIA DE CEREALES Y DERIVADOS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA							
	Aprobar 120 Créditos							
47A	<T> LU 07:30,08:20							35
	<L> MI 07:30,08:20 G1							L.A.I.B
	<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							
47A	<L> LU 15:00,15:50,16:40							
AL415	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III	3	0	2	0	0	4	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II							
47A	<T> LU 12:30,13:20,14:10			CAMPOS SALAZAR CARMEN				74
	<L> MA 12:30,13:20 G1			CAMPOS SALAZAR CARMEN				
	<L> VI 10:50,11:40 G2			CAMPOS SALAZAR CARMEN				
AL416	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	2	0	0	3	0	4	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II							
	EE209 METODOS ESTADISTICOS							
47A	<T> LU 10:50,11:40			CAMPOS SALAZAR CARMEN				35
	<S> MA 10:00,10:50,11:40 G1			CAMPOS SALAZAR CARMEN				S.C.02
	<S> VI 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							
47A	<T> LU 09:10,10:00							34
	<L> MA 14:10,15:00							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							
47A	<T> MA 15:50,16:40			PUYEN MATEO DANIEL				76
	<L> JU 14:10,15:00			PUYEN MATEO DANIEL				L.Metal.

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-II

OP422	TRATAMIENTO DE AGUAS (E)			2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : QU354 METODOS INSTRUMENTALES									
47A	<T> MA 14:10,15:00					GARCIA ESPINOZA CESAR				S.M.02
	<L> VI 09:10,10:00					GARCIA ESPINOZA CESAR				S.M.02

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							
47A	<T> MA 10:00,10:50,11:40			POZO SUCLUPE LUIS				35
	<L> JU 10:00,10:50,11:40			POZO SUCLUPE LUIS				35
AL452	INGENIERIA ECONOMICA DE PROYECTOS	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : EC171 MACRO ECONOMIA Aprobar 150 Créditos							
47A	<T> MA 15:50,16:40			SANTAMARIA BALDERA GERARDO				S.M.03
	<S> MI 18:20,19:10			SANTAMARIA BALDERA GERARDO				S.M.03
AL454	TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II							
47A	<T> MA 14:10,15:00			LEON ROQUE NOEMI				
	<L> JU 15:50,16:40 G1			LEON ROQUE NOEMI				L.A.I.A
	<L> VI 12:30,13:20 G2			LEON ROQUE NOEMI				L.A.I.B
AL455	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS CARNICOS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 130 Créditos							
47A	<T> LU 15:50,16:40							33
	<L> MA 12:30,13:20 G1							L.A.I.B
	<L> VI 14:10,15:00 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							
47A	<L> JU 13:20,14:10,15:00							
AL457	TECNOLOGIA DE LACTEOS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II							
47A	<T> MA 17:30,18:20							S.M.03
	<L> MI 12:30,13:20 G1							L.A.I.A
	<L> VI 15:50,16:40 G2							L.A.I.B
AL461	EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS (E)	0	0	2	2	0	2	
	Requisitos : AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS							
47A	<S> MI 15:00,15:50			LEON ROQUE NOEMI				76
	<L> JU 17:30,18:20			LEON ROQUE NOEMI				L.A.I.B
AL466	SIMULACION DE PROCESOS	2	0	3	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 130 Créditos							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-II

47A	<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. Requisitos : Aprobar 140 Créditos	2	0	0	2	0	3	
47A	<T> LU 07:30,08:20							S.M.02
	<S> MI 07:30,08:20							S.M.03
AL502	TECNOLOGIA DE BEBIDAS Requisitos : Aprobar 150 Créditos	2	0	2	0	0	3	
47A	<T> MA 10:50,11:40							
	<L> JU 09:10,10:00							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	
47A	<T> MI 10:50,11:40							S.M.03
	<L> VI 10:00,10:50,11:40							L.A.I.B
AL505	TALLER TECNICO III Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 160 Créditos	0	0	3	0	0	1	
47A	<L> VI 07:30,08:20,09:10							
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	
47A	<T> MA 09:10,10:00							
AL522	ENOLOGIA (E) Requisitos : Aprobar 160 Créditos	2	0	2	0	0	3	
47A	<T> LU 09:10,10:00							
	<L> JU 10:50,11:40							L.A.I.A
AL524	TECNOLOGIA DEL AZUCAR Y DERIVADOS Requisitos : AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III	2	0	0	2	0	3	
47A	<T> MA 07:30,08:20							S.M.01
	<S> JU 07:30,08:20							75
QU516	CONTROL AMBIENTAL Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III	2	0	0	2	0	3	
47A	<T> LU 10:50,11:40							S.M.03
	<S> VI 13:20,14:10							S.M.03

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2016-II

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							
47A	<T> LU 15:00,15:50							67
AL552	TOXICOLOGIA Y LEGISLACION ALIMENTARIA	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS							
47A	<T> MA 15:00,15:50							67
	<S> JU 15:00,15:50							67
AL553	PLANIFICACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
47A	<T> LU 16:40,17:30							SACHUN GARCIA RUBEN 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							
47A	<T> JU 16:40,17:30							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							
47A	<T> MA 12:30,13:20							POZO SUCLUPE LUIS
	<S> JU 12:30,13:20							POZO SUCLUPE LUIS S.M.01