

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-I

PRIMER CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL101	DIBUJO TECNICO ASISTIDO POR COMPUTADORA	1	4	0	0	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> LU 07:30							LC.02
	<P> MI 07:30,08:20,09:10,10:00 G1							LC.02
	<P> VI 07:30,08:20,09:10,10:00 G2							LC.02
BI106	BIOLOGIA	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> JU 09:10,10:00,10:50							S.M.02
	<P> JU 11:40,12:30 G2							
	<P> MI 10:50,11:40 G1							
EC104	MICRO ECONOMIA	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> LU 10:00,10:50							34
HU147	METODOLOGIA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO Y TECNICAS DE	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> MI 12:30,13:20							36
	<P> JU 07:30,08:20							35
MM148	MATEMATICA SUPERIOR I	4	2	0	0	0	5	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> MA 10:00,10:50							36
	<T> MA 11:40,12:30							36
	<P> LU 08:20,09:10							75
QU109	QUIMICA I	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> MA 07:30,08:20,09:10							35
	<P> LU 12:30,13:20 G1							L.P.
	<P> LU 14:10,15:00 G2							L.P.
QU111	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> VI 10:50,11:40							S.M.01
	<P> VI 12:30,13:20							S.M.01

SEGUNDO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL156	MATERIAS PRIMAS Y PRODUCCION DE BIENES Y SERVICIOS	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : QU111 MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO							
17A	<T> MI 13:20,14:10,15:00							S.M.02

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-I

17A	<P> MA 15:50,16:40 G1	ROBLES RUIZ JUAN						L.A.I.B
	<P> MA 17:30,18:20 G2	ROBLES RUIZ JUAN						L.A.I.B
EC171	MACROECONOMIA		2	0	0	0	0	2
	Requisitos : EC104 MICRO ECONOMIA							
17A	<T> LU 15:00,15:50							35
EE158	ESTADISTICA GENERAL		2	2	0	0	0	3
	Requisitos : Aprobar 20 Créditos							
17A	<T> JU 15:00,15:50							76
	<P> JU 16:40,17:30							76
FF159	FISICA I		3	2	0	0	0	4
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I							
17A	<T> MA 13:20,14:10,15:00							36
	<P> LU 13:20,14:10							35
MM179	MATEMATICA SUPERIOR II		4	2	0	0	0	5
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I							
17A	<T> VI 13:20,14:10,15:00,15:50							76
	<P> LU 16:40,17:30							33
QU157	QUIMICA II		3	2	0	0	0	4
	Requisitos : QU109 QUIMICA I							
17A	<T> MI 15:50,16:40,17:30							76
	<P> JU 13:20,14:10 G2							L.Q.G.1
	<P> MI 18:20,19:10 G1							L.Q.G.1

TERCER CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
EE209	METODOS ESTADISTICOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : EE158 ESTADISTICA GENERAL							
17A	<T> JU 09:10,10:00							76
	<P> JU 10:50,11:40							76
FF205	FISICA II	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : FF159 FISICA I							
17A	<T> VI 09:10,10:00,10:50							76
	<P> LU 07:30,08:20							35
MI215	MICROBIOLOGIA GENERAL	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : BI106 BIOLOGIA							
17A	<T> MA 10:50,11:40,12:30							76
	<P> JU 07:30,08:20							
MM203	MATEMATICA SUPERIOR III	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : MM179 MATEMATICA SUPERIOR II							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-I

17A	<T>	MA	07:30,08:20							76
	<P>	VI	07:30,08:20							75
QU216	QUIMICA ORGANICA			5	2	0	0	0		6
	Requisitos : QU157 QUIMICA II									
17A	<T>	LU	10:00,10:50,11:40	CABRERA SALAZAR TARCILA						S.M.03
	<T>	MA	09:10,10:00	CABRERA SALAZAR TARCILA						76
	<P>	LU	12:30,13:20	CABRERA SALAZAR TARCILA						L.Q.O.
QU217	QUIMICA ANALITICA			4	2	0	0	0		5
	Requisitos : QU157 QUIMICA II									
17A	<T>	MI	07:30,08:20							36
	<T>	MI	10:50,11:40							36
	<P>	MI	09:10,10:00							L.Q.A.

CUARTO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL251	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	4	2	0	0	0	5	
	Requisitos : QU216 QUIMICA ORGANICA							
17A	<T> MI 16:40,17:30,18:20,19:10							36
	<P> LU 15:00,15:50 G1							L.A.I.A
	<P> LU 16:40,17:30 G2							L.A.I.A
AL252	INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 60 Créditos							
17A	<T> LU 13:20,14:10							75
	<P> LU 15:00,15:50 G2							L.A.I.B
	<P> MA 14:10,15:00 G1							L.A.I.B
BI253	BIOQUIMICA GENERAL	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : QU216 QUIMICA ORGANICA							
17A	<T> JU 15:00,15:50,16:40	CONTRATO 03-BI						S.M.02
	<P> JU 13:20,14:10 G1	CONTRATO 04-BI						
	<P> VI 16:40,17:30 G2	CONTRATO 04-BI						
MI261	MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : MI215 MICROBIOLOGIA GENERAL							
17A	<T> MA 15:50,16:40,17:30	SILVA ESTELA JULIO						75
	<P> MI 13:20,14:10 G1	SILVA ESTELA JULIO						
	<P> MI 15:00,15:50 G2	SILVA ESTELA JULIO						
OP258	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 50 Créditos							
17A	<T> VI 13:20,14:10	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE						S.M.02
	<P> VI 15:00,15:50	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE						S.M.02
QU257	FISICO QUIMICA	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : FF205 FISICA II							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-I

17A	<T>	JU	17:30,18:20,19:10	MONTEZA ARBULU CESAR	S.M.02
	<P>	MA	12:30,13:20		L.FQ.
17B	<T>	JU	17:30,18:20,19:10		33
	<P>	VI	11:40,12:30		L.FQ.

QUINTO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL305	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I Requisitos : AL252 INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	2	0	0	0	4	
17A	<T> LU 07:30,08:20,09:10							76
	<P> JU 10:50,11:40 G2							L.AI.B
	<P> MI 11:40,12:30 G1							L.AI.B
AL306	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS Requisitos : AL251 QUIMICA DE LOS ALIMENTOS QU217 QUIMICA ANALITICA	3	2	0	0	0	4	
17A	<T> LU 10:00,10:50,11:40							35
	<P> MI 10:00,10:50 G1							L.FQ.
	<P> VI 13:20,14:10 G2							L.FQ.
AL321	TERMODINAMICA APLICADA A INGENIERIA ALIMENTARIA Requisitos : QU257 FISICO QUIMICA	3	2	0	0	0	4	
17A	<T> MI 07:30,08:20,09:10							76
	<P> VI 11:40,12:30							75
BI301	BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS Requisitos : BI253 BIOQUIMICA GENERAL	3	2	0	0	0	4	
17A	<T> MA 07:30,08:20,09:10							75
	<P> MA 10:00,10:50 G1							
	<P> MA 11:40,12:30 G2							
IM315	MAQUINAS Y CIRCUITOS ELECTRICOS Requisitos : FF205 FISICA II	2	2	0	0	0	3	
17A	<T> JU 09:10,10:00							75
	<P> JU 07:30,08:20							
MI311	BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS Requisitos : MI261 MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	2	0	0	0	4	
17A	<T> VI 09:10,10:00,10:50							S.M.02
	<P> MA 11:40,12:30 G2							
	<P> VI 07:30,08:20 G1							

SEXTO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AD359	ADMINISTRACION Y COMERCIALIZACION Requisitos : EC171 MACROECONOMIA	3	0	0	0	0	3	

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-I

17A	<T>	MI	13:20,14:10,15:00	ALZA TESEN VICTOR	67
AL358	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS I			3 2 0 0 0 4	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 80 Créditos				
17A	<T>	VI	15:00,15:50,16:40	POZO SUCLUPE LUIS	S.M.01
	<P>	VI	17:30,18:20	POZO SUCLUPE LUIS	S.M.01
AL359	ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTARIAS			3 2 0 0 0 4	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS				
17A	<T>	LU	17:30,18:20,19:10		36
	<P>	MI	15:50,16:40 G1		L.A.I.A
	<P>	MI	17:30,18:20 G2		L.A.I.A
AL361	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II			3 2 0 0 0 4	
	Requisitos : AL305 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I				
17A	<T>	LU	13:20,14:10,15:00		36
	<P>	JU	13:20,14:10 G1		L.A.I.B
	<P>	VI	13:20,14:10 G2		L.A.I.B
BI356	NUTRICION HUMANA			2 2 0 0 0 3	
	Requisitos : BI106 BIOLOGIA BI301 BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS				
17A	<T>	JU	16:40,17:30	CONTRATO 04-BI	75
	<P>	JU	18:20,19:10 G2	CONTRATO 04-BI	
	<P>	MA	18:20,19:10 G1	CONTRATO 04-BI	
QU353	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION			2 0 0 0 0 2	
	Requisitos : EE209 METODOS ESTADISTICOS				
17A	<T>	LU	15:50,16:40	MERCADO SEMINARIO ANGEL	36
QU354	METODOS INSTRUMENTALES			2 2 0 0 0 3	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS				
17A	<T>	MA	13:20,14:10		76
	<P>	JU	15:00,15:50 G3		L.Q.A.
	<P>	MA	15:00,15:50 G1		L.Q.A.
	<P>	MA	16:40,17:30 G2		L.Q.A.

SETIMO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL401	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : AL358 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS I							
17A	<T>	LU	09:10,10:00,10:50	LEON ROQUE NOEMI				36
	<P>	MI	09:10,10:00	LEON ROQUE NOEMI				34
AL403	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 120 Créditos							
17A	<T>	JU	10:00,10:50					S.M.03

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-I

17A	<P>	JU	11:40,12:30 G1							L.A.I.A
	<P>	MI	09:10,10:00 G2							L.A.I.A
AL404	TECNOLOGIA DE CEREALES Y DERIVADOS			2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 120 Créditos									
17A	<T>	LU	07:30,08:20							36
	<P>	LU	11:40,12:30 G2							L.A.I.A
	<P>	VI	07:30,08:20 G1							L.A.I.A
AL406	TALLER TECNICO I			0	2	0	0	0	1	
	Requisitos : Aprobar 100 Créditos									
17A	<P>	JU	13:20,14:10							PLTA.PIL.
AL415	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III			3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II									
17A	<T>	JU	07:30,08:20,09:10			VILLA CAJAVILCA HECTOR				S.M.01
	<P>	MA	11:40,12:30 G1			VILLA CAJAVILCA HECTOR				L.A.I.A
	<P>	MI	07:30,08:20 G2			VILLA CAJAVILCA HECTOR				L.A.I.A
AL416	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS			3	2	0	3	0	4	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II EE209 METODOS ESTADISTICOS									
17A	<T>	MA	09:10,10:00,10:50			CAMPOS SALAZAR CARMEN				LC.02
	<P>	VI	09:10,10:00 G1			CAMPOS SALAZAR CARMEN				75
	<P>	VI	10:50,11:40 G2			CAMPOS SALAZAR CARMEN				LC.02
			Horario con OAP			CAMPOS SALAZAR CARMEN				
AL421	TECNOLOGIA DE CONSERVAS AGROPECUARIAS (E)			2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 120 Créditos									
17A	<T>	MA	07:30,08:20			VILLA CAJAVILCA HECTOR				34
	<L>	MA	13:20,14:10			VILLA CAJAVILCA HECTOR				L.A.I.A
IM441	REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS			2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL321 TERMODINAMICA APLICADA A INGENIERIA ALIMENTARIA AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II									
17A	<T>	MI	10:50,11:40							75
	<P>	MI	12:30,13:20							75
OP422	TRATAMIENTO DE AGUAS (E)			2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : QU354 METODOS INSTRUMENTALES									
17A	<T>	VI	12:30,13:20			SANTAMARIA BALDERA GERARDO				L.A.I.A
	<L>	VI	14:10,15:00			SANTAMARIA BALDERA GERARDO				L.A.I.A

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 16:40,17:30,18:20			POZO SUCLUPE LUIS				34

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-I

17A	<L>	JU	16:40,17:30,18:20	POZO SUCLUPE LUIS						35
AL452	INGENIERIA ECONOMICA DE PROYECTOS				2	0	0	2	0	3
	Requisitos : EC171 MACRO ECONOMIA Aprobar 150 Créditos									
17A	<T>	LU	18:20,19:10							66
	<S>	MA	15:00,15:50							67
AL454	TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS				2	0	2	0	0	3
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II									
17A	<T>	LU	16:40,17:30							76
	<L>	JU	13:20,14:10 G2							L.A.I.A
	<L>	MA	13:20,14:10 G1							L.Q.A.
AL455	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS CARNICOS				2	0	2	0	0	3
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 130 Créditos									
17A	<T>	MI	15:50,16:40	YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM						S.M.02
	<L>	JU	15:00,15:50 G2	YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM						L.A.I.B
	<L>	MI	17:30,18:20 G1	YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM						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	14:10,15:00,15:50							PLTA.PIL.
AL457	TECNOLOGIA DE LACTEOS				2	0	2	0	0	3
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II									
17A	<T>	LU	12:30,13:20	YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM						76
	<L>	MI	12:30,13:20 G1	YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM						L.A.I.A
	<L>	MI	14:10,15:00 G2	YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM						L.A.I.A
AL461	EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS (E)				0	0	2	2	0	2
	Requisitos : AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS									
17A	<S>	VI	19:10,20:00	ROBLES RUIZ JUAN						36
	<L>	VI	17:30,18:20	ROBLES RUIZ JUAN						36
AL466	SIMULACION DE PROCESOS				2	0	3	0	0	3
	Requisitos : Aprobar 130 Créditos									
17A	<T>	VI	13:20,14:10							S.C.01
	<L>	VI	15:00,15:50,16:40							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>	JU	09:10,10:00					36
	<S>	VI	10:00,10:50					36

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-I

AL502	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 150 Créditos							
17A	<T> MA 07:30,08:20			YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM				S.M.01
	<L> MA 09:10,10:00			YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM				L.A.I.B
AL503	TECNOL. DE PROD. HIDROBIOLOGICOS	2	0	3	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 150 Créditos							
17A	<T> JU 07:30,08:20							S.M.02
	<L> MI 09:10,10:00,10:50							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> VI 07:30,08:20,09:10							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			POZO SUCLUPE LUIS				S.M.01
AL522	ENOLOGIA (E)	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> MI 07:30,08:20							L.A.I.B
	<L> VI 11:40,12:30							L.A.I.B
AL524	TECNOLOGIA DEL AZUCAR Y DERIVADOS	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III							
17A	<T> MI 11:40,12:30							S.M.02
	<S> MA 12:30,13:20							67
QU516	CONTROL AMBIENTAL	2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III							
17A	<T> LU 07:30,08:20			NEVADO ROJAS YSABEL				S.M.01
	<S> MA 10:50,11:40			NEVADO ROJAS YSABEL				S.M.03

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 13:20,14:10							66
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> JU 15:00,15:50							67
	<S> JU 16:40,17:30							67

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-I

AL553	PLANIFICACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> LU 15:00,15:50							33
AL554	ENVASE Y EMBALAJE	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS							
17A	<T> MA 14:10,15:00						CAMPOS SALAZAR CARMEN	35
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> MI 16:40,17:30						POZO SUCLUPE LUIS	34
	<S> MI 18:20,19:10						POZO SUCLUPE LUIS	34