

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-II

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							
47A	<T> LU 07:30	GAVELAN HUAMAN JUAN						LC.02
	<P> MI 07:30,08:20,09:10,10:00 G1	GAVELAN HUAMAN JUAN						LC.02
	<P> VI 07:30,08:20,09:10,10:00 G2	GAVELAN HUAMAN JUAN						LC.02
BI106	BIOLOGIA	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> JU 09:10,10:00,10:50	AMAYA ARRUNATEGUI ROSA						S.M.02
	<P> JU 11:40,12:30 G2	AMAYA ARRUNATEGUI ROSA						
	<P> MI 10:50,11:40 G1	AMAYA ARRUNATEGUI ROSA						
EC104	MICRO ECONOMIA	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> LU 10:00,10:50	GRANADOS YNOÑAN JUAN						34
HU147	METODOLOGIA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO Y TECNICAS DE	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> MI 12:30,13:20	ZORRILLA FLORES AUGUSTO						36
	<P> JU 07:30,08:20	ZORRILLA FLORES AUGUSTO						36
MM148	MATEMATICA SUPERIOR I	4	2	0	0	0	5	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> VI 10:50,11:40,12:30,13:20							33
	<P> LU 08:20,09:10							76
QU109	QUIMICA I	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> MA 07:30,08:20,09:10	MERCADO SEMINARIO ANGEL						35
	<P> LU 12:30,13:20 G1	MERCADO SEMINARIO ANGEL						L.P.
	<P> LU 14:10,15:00 G2	MERCADO SEMINARIO ANGEL						L.P.
QU111	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
47A	<T> MA 10:00,10:50	CIEZA SANCHEZ JAIME						35
	<P> MA 11:40,12:30	CIEZA SANCHEZ JAIME						35

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							
47A	<T> MI 13:20,14:10,15:00	ROBLES RUIZ JUAN						S.M.02
	<P> MA 16:40,17:30 G1	ROBLES RUIZ JUAN						L.A.I.B

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-II

47A	<P> MA	18:20,19:10 G2	ZUÑIGA VALLEJOS MONICA	L.A.I.B
EC171	MACROECONOMIA		2 0 0 0 0	2
	Requisitos : EC104 MICRO ECONOMIA			
47A	<T> LU	15:00,15:50		35
EE158	ESTADISTICA GENERAL		2 2 0 0 0	3
	Requisitos : Aprobar 20 Créditos			
47A	<T> JU	15:00,15:50	ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR	33
	<P> JU	16:40,17:30	ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR	33
FF159	FISICA I		3 2 0 0 0	4
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I			
47A	<T> MA	13:20,14:10,15:00	VALDIVIEZO ARELLANO JULIO	35
	<P> LU	13:20,14:10	VALDIVIEZO ARELLANO JULIO	66
MM179	MATEMATICA SUPERIOR II		4 2 0 0 0	5
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I			
47A	<T> VI	13:20,14:10,15:00,15:50	ULLOA UBILLUS GUSTAVO	36
	<P> LU	16:40,17:30	ULLOA UBILLUS GUSTAVO	35
QU157	QUIMICA II		3 2 0 0 0	4
	Requisitos : QU109 QUIMICA I			
47A	<T> MI	15:50,16:40,17:30	CIEZA SANCHEZ JAIME	33
	<P> JU	13:20,14:10 G2	TIRADO VASQUEZ JULIO	L.Q.G.1
	<P> MI	18:20,19:10 G1	TIRADO VASQUEZ JULIO	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							
47A	<T> JU	09:10,10:00						36
	<P> JU	10:50,11:40						36
FF205	FISICA II	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : FF159 FISICA I							
47A	<T> LU	07:30,08:20,09:10						
	<P> VI	10:50,11:40						67
MI215	MICROBIOLOGIA GENERAL	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : B1106 BIOLOGIA							
47A	<T> LU	10:00,10:50,11:40						S.M.03
	<P> JU	07:30,08:20						
MM203	MATEMATICA SUPERIOR III	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : MM179 MATEMATICA SUPERIOR II							
47A	<T> VI	07:30,08:20						36

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-II

47A	<P>	VI	09:10,10:00	CORNETERO CAPITAN JUAN	36
QU216	QUIMICA ORGANICA			5 2 0 0 0	6
	Requisitos : QU157 QUIMICA II				
47A	<T>	MA	09:10,10:00,10:50	CABRERA SALAZAR DE	33
	<T>	MA	11:40,12:30	CABRERA SALAZAR DE	33
	<P>	LU	12:30,13:20 G2	TINEO HUANCAS RODOLFO	L.Q.O.
	<P>	MA	07:30,08:20 G1	CABRERA SALAZAR DE	L.Q.O.
QU217	QUIMICA ANALITICA			4 2 0 0 0	5
	Requisitos : QU157 QUIMICA II				
47A	<T>	MI	07:30,08:20,09:10,10:00	MONTEZA ARBULU CESAR	S.M.02
	<P>	MI	10:50,11:40	MONTEZA ARBULU CESAR	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							
47A	<T> MI 16:40,17:30,18:20,19:10	ZUÑIGA VALLEJOS MONICA						36
	<P> LU 15:00,15:50 G2	ZUÑIGA VALLEJOS MONICA						L.A.I.A
	<P> LU 16:40,17:30 G1	ZUÑIGA VALLEJOS MONICA						L.A.I.A
AL252	INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 60 Créditos							
47A	<T> LU 13:20,14:10	CHUNG CUMPA RENZO						75
	<P> LU 15:00,15:50 G1	CHUNG CUMPA RENZO						L.A.I.B
	<P> MA 16:40,17:30 G2	CHUNG CUMPA RENZO						L.A.I.A
BI253	BIOQUIMICA GENERAL	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : QU216 QUIMICA ORGANICA							
47A	<T> VI 15:00,15:50,16:40	CABREJOS MONTALVO CESAR						S.M.03
	<P> VI 13:20,14:10 G1	CABREJOS MONTALVO CESAR						
	<P> VI 17:30,18:20 G2	CABREJOS MONTALVO CESAR						
MI261	MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : MI215 MICROBIOLOGIA GENERAL							
47A	<T> MA 14:10,15:00,15:50	SILVA ESTELA JULIO						76
	<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							
47A	<T> JU 15:00,15:50	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE						36
	<P> JU 16:40,17:30	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE						36
QU257	FISICO QUIMICA	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : FF205 FISICA II							
47A	<T> LU 10:50,11:40,12:30	VARGAS LINDO RUBEN						76

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-II

47A	<P>	MA	12:30,13:20 G1	CORONADO ZULOETA IVAN	L.FQ.
	<P>	VI	13:20,14:10 G2	CORONADO ZULOETA IVAN	L.FQ.
47B	<T>	JU	18:20,19:10,20:00	CORONADO ZULOETA IVAN	36
	<P>	VI	11:40,12:30	CORONADO ZULOETA IVAN	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	
47A	<T> LU 07:30,08:20,09:10 <P> JU 10:50,11:40 G2 <P> MI 11:40,12:30 G1							S.M.03 L.AI.B L.AI.B
AL306	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS Requisitos : AL251 QUIMICA DE LOS ALIMENTOS QU217 QUIMICA ANALITICA	3	2	0	0	0	4	
47A	<T> LU 10:00,10:50,11:40 <P> MI 10:00,10:50 G1 <P> MI 11:40,12:30 G2							35 L.FQ. L.FQ.
AL321	TERMODINAMICA APLICADA A INGENIERIA ALIMENTARIA Requisitos : QU257 FISICO QUIMICA	3	2	0	0	0	4	
47A	<T> MI 07:30,08:20,09:10 <P> VI 11:40,12:30							36 S.M.02
BI301	BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS Requisitos : BI253 BIOQUIMICA GENERAL	3	2	0	0	0	4	
47A	<T> MA 07:30,08:20,09:10 <P> MA 10:00,10:50 G1 <P> MA 11:40,12:30 G2							76
IM315	MAQUINAS Y CIRCUITOS ELECTRICOS Requisitos : FF205 FISICA II	2	2	0	0	0	3	
47A	<T> JU 09:10,10:00 <P> JU 07:30,08:20							
MI311	BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS Requisitos : MI261 MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	2	0	0	0	4	
47A	<T> VI 09:10,10:00,10:50 <P> MA 11:40,12:30 G1 <P> VI 07:30,08:20 G2							S.M.02

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-II

47A	<T>	MI	13:20,14:10,15:00	ALZA TESEN VICTOR	76
AL358	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS I			3 2 0 0 0 4	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 80 Créditos				
47A	<T>	VI	15:00,15:50,16:40	POZO SUCLUPE LUIS	33
	<P>	JU	18:20,19:10	POZO SUCLUPE LUIS	33
AL359	ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTARIAS			3 2 0 0 0 4	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS				
47A	<T>	LU	17:30,18:20,19:10	MORALES CABRERA LIZ	36
	<P>	MI	15:50,16:40 G1	MORALES CABRERA LIZ	L.A.I.A
	<P>	MI	17:30,18:20 G2	MORALES CABRERA LIZ	L.A.I.A
AL361	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II			3 2 0 0 0 4	
	Requisitos : AL305 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I				
47A	<T>	LU	13:20,14:10,15:00	ROBLES RUIZ JUAN	36
	<P>	MA	13:20,14:10 G1	ROBLES RUIZ JUAN	L.A.I.B
	<P>	MA	15:00,15:50 G2	ROBLES RUIZ JUAN	L.A.I.B
BI356	NUTRICION HUMANA			2 2 0 0 0 3	
	Requisitos : BI106 BIOLOGIA BI301 BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS				
47A	<T>	JU	16:40,17:30	CABREJOS MONTALVO CESAR	76
	<P>	JU	13:20,14:10 G1	PACHERRES MOGOLLON LEONCIO	
	<P>	VI	13:20,14:10 G2	PACHERRES MOGOLLON LEONCIO	
QU353	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION			2 0 0 0 0 2	
	Requisitos : EE209 METODOS ESTADISTICOS				
47A	<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				
47A	<T>	JU	15:00,15:50	NEVADO ROJAS YSABEL	S.M.03
	<P>	JU	13:20,14:10 G3	NEVADO ROJAS YSABEL	L.Q.A.
	<P>	MA	07:30,08:20 G1	NEVADO ROJAS YSABEL	L.Q.A.
	<P>	MA	09:10,10:00 G2	NEVADO ROJAS YSABEL	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							
47A	<T>	MI	10:50,11:40,12:30	LEON ROQUE NOEMI	34			
	<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							
47A	<T>	JU	13:20,14:10	ZUÑIGA VALLEJOS MONICA	S.M.03			

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-II

47A	<P>	JU	10:00,10:50 G1	ZUÑIGA VALLEJOS MONICA	L.A.I.A
	<P>	JU	11:40,12:30 G2	ZUÑIGA VALLEJOS MONICA	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				
47A	<T>	LU	07:30,08:20	MORALES CABRERA LIZ	36
	<P>	LU	11:40,12:30 G2	MORALES CABRERA LIZ	L.A.I.A
	<P>	VI	07:30,08:20 G1	MORALES CABRERA LIZ	L.A.I.A
AL406	TALLER TECNICO I			0 2 0 0 0	1
	Requisitos : Aprobar 100 Créditos				
47A	<P>	VI	09:10,10:00	MORALES CABRERA LIZ	PLTA.PIL.
AL415	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III			3 2 0 0 0	4
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II				
47A	<T>	JU	07:30,08:20,09:10	VILLA CAJAVILCA HECTOR	S.M.01
	<P>	MA	14:10,15:00 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				
47A	<T>	VI	10:50,11:40,12:30	CAMPOS SALAZAR CARMEN	34
	<P>	MA	09:10,10:00 G1	CAMPOS SALAZAR CARMEN	LC.02
	<P>	MA	10:50,11:40 G2	CAMPOS SALAZAR CARMEN	LC.02
	Horario con OAP				
AL421	TECNOLOGIA DE CONSERVAS AGROPECUARIAS (E)			2 2 0 0 0	3
	Requisitos : Aprobar 120 Créditos				
47A	<T>	MA	07:30,08:20	VILLA CAJAVILCA HECTOR	33
	<P>	MA	10:50,11:40 G1	VILLA CAJAVILCA HECTOR	L.A.I.A
	<P>	MA	12:30,13:20 G2	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				
47A	<T>	LU	09:10,10:00		36
	<P>	MI	14:10,15:00		36
OP422	TRATAMIENTO DE AGUAS (E)			2 2 0 0 0	3
	Requisitos : QU354 METODOS INSTRUMENTALES				
47A	<T>	LU	15:00,15:50	BARTUREN QUISPE ADA	75
	<P>	LU	16:40,17:30	BARTUREN QUISPE ADA	75

OCTAVO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL451	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-II

47A	<T>	MA	16:40,17:30,18:20						POZO SUCLUPE LUIS	34
	<P>	JU	16:40,17:30						POZO SUCLUPE LUIS	35
AL452	INGENIERIA ECONOMICA DE PROYECTOS			2	2	0	0	0		3
	Requisitos : EC171 MACROECONOMIA Aprobar 150 Créditos									
47A	<T>	MA	15:00,15:50						MORALES CABRERA LIZ	36
	<P>	JU	10:00,10:50						MORALES CABRERA LIZ	76
AL454	TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS			2	2	0	0	0		3
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II									
47A	<T>	LU	16:40,17:30						SAENZ FLORES MARIA	76
	<P>	JU	13:20,14:10 G1						SAENZ FLORES MARIA	L.A.I.A
	<P>	MA	13:20,14:10 G2						SAENZ FLORES MARIA	L.Q.A.
AL455	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS CARNICOS			2	2	0	0	0		3
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 130 Créditos									
47A	<T>	JU	15:00,15:50						YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM	S.M.01
	<P>	MI	16:40,17:30 G1						YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM	L.A.I.B
	<P>	MI	18:20,19:10 G2						YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM	L.A.I.B
AL456	TALLER TECNICO II			0	2	0	0	0		1
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 140 Créditos									
47A	<P>	LU	15:00,15:50						SAENZ FLORES MARIA	L.Q.A.
AL457	TECNOLOGIA DE LACTEOS			2	2	0	0	0		3
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II									
47A	<T>	LU	13:20,14:10						YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM	S.M.02
	<P>	MI	13:20,14:10 G1						YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM	L.A.I.B
	<P>	MI	15:00,15:50 G2						YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM	L.A.I.B
AL461	EVALUACION SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS (E)			2	2	0	0	0		2
	Requisitos : AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS									
47A	<T>	VI	13:20,14:10						CHUNG CUMPA RENZO	L.A.I.B
	<P>	MI	11:40,12:30						CHUNG CUMPA RENZO	35
AL466	SIMULACION DE PROCESOS			2	2	0	0	0		3
	Requisitos : Aprobar 130 Créditos									
47A	<T>	MA	11:40,12:30						SAENZ FLORES MARIA	S.C.01
	<P>	JU	11:40,12:30						SAENZ FLORES MARIA	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								
47A	<T>	JU	07:30,08:20					CHUNG CUMPA RENZO	S.M.02
	<S>	VI	10:00,10:50					CHUNG CUMPA RENZO	76

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-II

AL502	TECNOLOGIA DE BEBIDAS		2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 150 Créditos								
47A	<T> MI 07:30,08:20	YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM							S.M.03
	<L> MA 07:30,08:20 G1	YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM							S.M.01
	<L> MA 09:10,10:00 G2	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								
47A	<T> JU 10:50,11:40	VILLA CAJAVILCA HECTOR							35
	<L> MI 09:10,10:00,10:50	VILLA CAJAVILCA HECTOR							L.A.I.A
AL505	TALLER TECNICO III		0	0	3	0	0	1	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 160 Créditos								
47A	<L> VI 07:30,08:20,09:10	SAENZ FLORES MARIA							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								
47A	<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								
47A	<T> JU 09:10,10:00	CHUNG CUMPA RENZO							L.A.I.B
	<L> VI 11:40,12:30	CHUNG CUMPA RENZO							L.A.I.B
AL524	TECNOLOGIA DEL AZUCAR Y DERIVADOS		2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III								
47A	<T> LU 10:50,11:40	GAVELAN HUAMAN JUAN							67
	<S> MI 11:40,12:30	GAVELAN HUAMAN JUAN							S.M.02
QU516	CONTROL AMBIENTAL		2	0	0	2	0	3	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III								
47A	<T> LU 07:30,08:20	BENEL FERNANDEZ DOYLE							S.M.01
	<S> JU 12:30,13:20	BENEL FERNANDEZ DOYLE							S.M.01

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 13:20,14:10	GAVELAN HUAMAN JUAN							33
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> JU 15:50,16:40	ZUÑIGA VALLEJOS MONICA							34

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2019-II

47A	<S>	JU	17:30,18:20	ZUÑIGA VALLEJOS MONICA	34
AL553	PLANIFICACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION			2 0 0 0 0 2	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos				
47A	<T>	LU	15:00,15:50	MORALES CABRERA LIZ	33
AL554	ENVASE Y EMBALAJE			2 0 0 0 0 2	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS				
47A	<T>	MA	13:20,14:10	CAMPOS SALAZAR CARMEN	33
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>	MI	16:40,17:30	POZO SUCLUPE LUIS	34
	<S>	MI	18:20,19:10	POZO SUCLUPE LUIS	34