

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-I

PRIMER CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
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							36
MM148	MATEMATICA SUPERIOR I	4	2	0	0	0	5	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> VI 10:50,11:40,12:30,13:20							34
	<P> LU 08:20,09:10							76
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.Q.G.1
	<P> LU 14:10,15:00 G2							L.Q.G.1
QU111	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Ninguno							
17A	<T> MA 10:00,10:50							35
	<P> MA 11:40,12:30							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							
17A	<T> MI 13:20,14:10,15:00							SM
	<P> MA 13:20,14:10							L.A.I.A

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-I

EC171	MACROECONOMIA			2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : EC104 MICRO ECONOMIA									
17A	<T> LU 17:30,18:20									CASTRO FARROÑAN JUAN 76
EE158	ESTADISTICA GENERAL			2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 20 Créditos									
17A	<T> JU 16:40,17:30									ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR 34
	<P> VI 16:40,17:30									ALBAÑIL SANTISTEBAN VICTOR 33
FF159	FISICA I			3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I									
17A	<T> MA 15:50,16:40,17:30									ABANTO CASTILLO JAIME 35
	<P> JU 18:20,19:10									ABANTO CASTILLO JAIME 75
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									SANCHEZ GARCIA DOLORES 36
	<P> LU 15:50,16:40									SANCHEZ GARCIA DOLORES 66
QU157	QUIMICA II			3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : QU109 QUIMICA I									
17A	<T> MI 15:50,16:40,17:30									CIEZA SANCHEZ JAIME 34
	<P> JU 13:20,14:10 G2									CIEZA SANCHEZ JAIME L.Q.G.1
	<P> JU 15:00,15:50 G1									CIEZA SANCHEZ JAIME 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> MI 07:30,08:20							MACALOPU INGA HIPOLITO 35
	<P> JU 07:30,08:20							MACALOPU INGA HIPOLITO 76
FF205	FISICA II	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : FF159 FISICA I							
17A	<T> VI 10:50,11:40,12:30							CALDERON BACON JORGE 67
	<P> LU 07:30,08:20							CALDERON BACON JORGE 75
MM203	MATEMATICA SUPERIOR III	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : MM179 MATEMATICA SUPERIOR II							
17A	<T> VI 07:30,08:20							ROJAS BURGA VICTOR 76
	<P> VI 09:10,10:00							ROJAS BURGA VICTOR 76

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-I

QU216	QUIMICA ORGANICA			5	2	0	0	0	6
	Requisitos : QU157 QUIMICA II								
17A	<T> MI 09:10,10:00,10:50,11:40,12:30								67
	<P> JU 09:10,10:00 G1								L.Q.O.
	<P> JU 10:50,11:40 G2								L.Q.G.1
QU217	QUIMICA ANALITICA			4	2	0	0	0	5
	Requisitos : QU157 QUIMICA II								
17A	<T> MA 07:30,08:20,09:10,10:00								76
	<P> MA 10:50,11:40 G1								L.Metal.
	<P> MA 12:30,13:20 G2								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> MA 15:00,15:50,16:40,17:30							75
	<P> MI 09:10,10:00							L.Q.O.
AL252	INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 60 Créditos							
17A	<T> LU 12:30,13:20							S.M.01
	<P> LU 09:10,10:00 G1							PLTA.PIL.
	<P> LU 10:50,11:40 G2							PLTA.PIL.
BI253	BIOQUIMICA GENERAL	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : QU216 QUIMICA ORGANICA							
17A	<T> VI 15:00,15:50,16:40							S.M.03
	<P> VI 11:40,12:30 G1							
	<P> VI 17:30,18:20 G2							
MI261	MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : MI215 MICROBIOLOGIA GENERAL							
17A	<T> MA 09:10,10:00,10:50							34
	<P> MI 15:00,15:50 G1							
	<P> MI 16:40,17:30 G2							
OP258	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 50 Créditos							
17A	<T> MA 13:20,14:10							75
	<P> LU 16:40,17:30							75
17B	<T> MA 13:20,14:10							74
	<P> LU 16:40,17:30							67

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-I

QU257	FISICO QUIMICA			3	2	0	0	0	4
	Requisitos : FF205 FISICA II								
17A	<T> LU 14:10,15:00,15:50								75
	<P> MI 12:30,13:20 G1								L.FQ.
	<P> VI 13:20,14:10 G2								L.FQ.

QUINTO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL305	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : AL252 INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> MA 07:30,08:20,09:10							75
	<P> JU 10:50,11:40							PLTA.PIL.
17B	<T> MA 07:30,08:20,09:10							74
	<P> JU 10:50,11:40							74
AL306	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : AL251 QUIMICA DE LOS ALIMENTOS QU217 QUIMICA ANALITICA							
17A	<T> MI 10:00,10:50,11:40							36
	<P> LU 10:00,10:50 G1							L.FQ.
	<P> LU 11:40,12:30 G2							L.FQ.
AL321	TERMODINAMICA APLICADA A INGENIERIA ALIMENTARIA	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : QU257 FISICO QUIMICA							
17A	<T> MI 07:30,08:20,09:10							33
	<P> VI 11:40,12:30							S.M.02
BI301	BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : BI253 BIOQUIMICA GENERAL							
17A	<T> LU 07:30,08:20,09:10							S.M.03
	<P> LU 13:20,14:10 G1							
	<P> MA 10:00,10:50 G2							
IM315	MAQUINAS Y CIRCUITOS ELECTRICOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : FF205 FISICA II							
17A	<T> JU 09:10,10:00							
	<P> JU 07:30,08:20							
MI311	BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : MI261 MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> VI 09:10,10:00,10:50							S.M.02
	<P> MA 11:40,12:30 G1							
	<P> VI 07:30,08:20 G2							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-I

SEXTO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AD359	ADMINISTRACION Y COMERCIALIZACION	3	0	0	0	0	3	
17A	Requisitos : EC171 MACROECONOMIA <T> MI 16:40,17:30,18:20	ALZA TESEN VICTOR						76
AL358	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS I	3	2	0	0	0	4	
17A	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 80 Créditos <T> LU 10:50,11:40,12:30 <P> VI 11:40,12:30	POZO SUCLUPE LUIS POZO SUCLUPE LUIS						35 76
AL359	ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTARIAS	3	2	0	0	0	4	
17A	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS <T> MA 15:50,16:40,17:30 <P> MI 13:20,14:10 G1 <P> MI 15:00,15:50 G2							66 L.Q.A. L.Q.A.
AL361	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	3	2	0	0	0	4	
17A	Requisitos : AL305 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I <T> MA 13:20,14:10,15:00 <P> VI 13:20,14:10							66 L.AI.B
17B	<T> MA 13:20,14:10,15:00 <P> VI 13:20,14:10							35 L.AI.A
BI356	NUTRICION HUMANA	2	2	0	0	0	3	
17A	Requisitos : BI106 BIOLOGIA BI301 BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS <T> JU 15:00,15:50 <P> JU 16:40,17:30 G1 <P> VI 15:00,15:50 G2	REUPO PERICHE JOSE REUPO PERICHE JOSE REUPO PERICHE JOSE						SM
QU353	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	2	0	0	0	0	2	
17A	Requisitos : EE209 METODOS ESTADISTICOS <T> LU 15:50,16:40	MERCADO SEMINARIO ANGEL						74
QU354	METODOS INSTRUMENTALES	2	2	0	0	0	3	
17A	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS <T> JU 13:20,14:10 <P> MA 07:30,08:20 G1 <P> MA 09:10,10:00 G2	NEVADO ROJAS YSABEL NEVADO ROJAS YSABEL NEVADO ROJAS YSABEL						S.M.01 L.Q.A. L.Metal.

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-I

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 12:30,13:20,14:10							36
	<P> MA 14:10,15:00							67
AL403	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 120 Créditos							
17A	<T> MA 07:30,08:20							SM
	<P> VI 07:30,08:20 G1							L.AI.B
	<P> VI 09:10,10:00 G2							L.AI.B
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							34
	<P> JU 10:00,10:50 G1							L.AI.B
	<P> JU 11:40,12:30 G2							L.AI.B
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							S.M.03
	<P> MI 07:30,08:20							L.AI.B
17B	<T> JU 07:30,08:20,09:10							SM
	<P> MI 07:30,08:20							L.AI.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> VI 10:50,11:40,12:30							75
	<P> MA 09:10,10:00 G1							S.C.02
	<P> MA 10:50,11:40 G2							S.C.02
AL421	TECNOLOGIA DE CONSERVAS AGROPECUARIAS (E)	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 120 Créditos							
17A	<T> JU 14:10,15:00							75
	<P> MI 09:10,10:00 G2							L.AI.B
	<P> MI 10:50,11:40 G1							L.AI.B
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> MA 12:30,13:20							76
	<P> VI 15:00,15:50							L.AI.B

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-I

OP422	TRATAMIENTO DE AGUAS (E)	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : QU354 METODOS INSTRUMENTALES							
17A	<T> LU 15:00,15:50							76
	<P> JU 10:00,10:50 G2							S.C.01
	<P> MI 12:30,13:20 G1							S.C.01

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							
17A	<T> MA 10:50,11:40,12:30							33
	<P> JU 11:40,12:30							34
	Horario con OAP							
AL452	INGENIERIA ECONOMICA DE PROYECTOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : EC171 MACROECONOMIA							
	Aprobar 150 Créditos							
17A	<T> MA 15:00,15:50							33
	<P> MA 16:40,17:30							33
	Horario con OAP							
AL454	TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II							
17A	<T> JU 16:40,17:30							35
	<P> JU 13:20,14:10 G1							L.AI.B
	<P> JU 15:00,15:50 G2							L.AI.B
	Horario con OAP							
AL455	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS CARNICOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA							
	Aprobar 130 Créditos							
17A	<T> VI 15:00,15:50							66
	<P> LU 10:00,10:50 G1							L.AI.B
	<P> VI 13:20,14:10 G2							L.Q.O.
	Horario con OAP							
17B	<T> VI 15:00,15:50							67
	<P> VI 13:20,14:10							L.Q.A.
AL457	TECNOLOGIA DE LACTEOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II							
17A	<T> LU 15:00,15:50							S.M.03
	<P> MI 13:20,14:10 G1							L.AI.A
	<P> MI 15:00,15:50 G2							L.AI.A
	Horario con OAP							

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-I

AL461	EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS (E)			0	0	2	2	0	2
	Requisitos : AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS								
17A	Horario con OAP					CHUNG CUMPA RENZO			
	<T> VI 11:40,12:30					CHUNG CUMPA RENZO			66
	<P> JU 13:20,14:10 G2								L.AI.A
	<P> MI 11:40,12:30 G1					CHUNG CUMPA RENZO			L.AI.A
AL466	SIMULACION DE PROCESOS			2	2	0	0	0	3
	Requisitos : Aprobar 130 Créditos								
17A	<T> MA 13:20,14:10								S.C.01
	<P> MI 16:40,17:30 G1								S.C.01
	<P> MI 18:20,19:10 G2								S.C.01
	Horario con OAP								

NOVENO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AL501	FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS DE LA INDUSTRIA	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 140 Créditos							
17A	<T> JU 07:30,08:20							S.M.01
	<P> VI 09:10,10:00							S.M.01
	Horario con OAP							
AL502	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 150 Créditos							
17A	<T> MI 07:30,08:20							S.M.03
	<P> MA 07:30,08:20 G1							L.AI.A
	<P> MA 09:10,10:00 G2							L.AI.A
	Horario con OAP							
AL503	TECNOL. DE PROD. HIDROBIOLOGICOS	2	0	3	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA							
	Aprobar 150 Créditos							
17A	Horario con OAP							
	<T> JU 10:50,11:40							67
	<P> JU 12:30,13:20 G1							L.Q.O.
	<P> VI 10:50,11:40 G2							L.AI.A
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	Horario con OAP							
	<T> JU 09:10,10:00							S.M.01
AL522	ENOLOGIA (E)	2	0	2	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> MI 11:40,12:30							S.M.03
	<L> LU 07:30,08:20 G1							L.AI.A

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-I

17A	<L>	LU	09:10,10:00 G2 Horario con OAP							L.AI.A
AL524			TECNOLOGIA DEL AZUCAR Y DERIVADOS	2	2	0	0	0	3	
			Requisitos : AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III							
17A	<T>	LU	10:50,11:40							36
	<P>	MA	11:40,12:30 Horario con OAP							S.M.02
QU516			CONTROL AMBIENTAL	3	0	0	0	0	3	
			Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III							
17A	<T>	MA	13:20,14:10,15:00 Horario con OAP							SM
										CIEZA SANCHEZ JAIME CIEZA SANCHEZ JAIME

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> MA 11:40,12:30							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 14:10,15:00							36
	<S> JU 15:50,16:40							36
AL553	PLANIFICACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> LU 12:30,13:20							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 13:20,14:10							33
17B	<T> JU 10:50,11:40							36
								CAMPOS SALAZAR CARMEN
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 10:50,11:40							S.M.01
	<S> MI 12:30,13:20							S.M.01
								POZO SUCLUPE LUIS POZO SUCLUPE LUIS