

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-II

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> VI 07:30,08:20,09:10							35
	<P> MA 10:00,10:50							L.A.I.A
EC171	MACROECONOMIA	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : EC104 MICRO ECONOMIA							
17A	<T> LU 17:30,18:20							67
		CASTRO FARROÑAN JUAN						
EE158	ESTADISTICA GENERAL	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 20 Créditos							
17A	<T> JU 16:40,17:30							34
	<P> VI 16:40,17:30							34
		MACALOPU INGA HIPOLITO						
		MACALOPU INGA HIPOLITO						
FF159	FISICA I	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : MM148 MATEMATICA SUPERIOR I							
17A	<T> MA 16:40,17:30,18:20							33
	<P> JU 18:20,19:10							34
		LOZANO ALVARADO JESUS						
		LOZANO ALVARADO JESUS						
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							34
	<P> LU 15:50,16:40							67
		GUEVARA QUILICHE SANTOS						
		GUEVARA QUILICHE SANTOS						
QU157	QUIMICA II	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : QU109 QUIMICA I							
17A	<T> LU 13:20,14:10,15:00							34
	<P> MA 14:10,15:00							L.Q.G.1
		MERCADO SEMINARIO ANGEL						
		MERCADO SEMINARIO ANGEL						

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> LU 10:50,11:40							34
	<P> JU 07:30,08:20							76
		MACALOPU INGA HIPOLITO						
		MACALOPU INGA HIPOLITO						

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-II

FF205	FISICA II		3	2	0	0	0	4	
	Requisitos :	FF159 FISICA I							
17A	<T> VI	10:50,11:40,12:30							67
	<P> LU	07:30,08:20							34
MI215	MICROBIOLOGIA GENERAL		3	2	0	0	0	4	
	Requisitos :	BI106 BIOLOGIA							
17A	<T> LU	15:00,15:50,16:40							76
	<P> JU	15:00,15:50 G1							76
	<P> JU	16:40,17:30 G2							76
MM203	MATEMATICA SUPERIOR III		2	2	0	0	0	3	
	Requisitos :	MM179 MATEMATICA SUPERIOR II							
17A	<T> VI	07:30,08:20							76
	<P> VI	09:10,10:00							76
QU216	QUIMICA ORGANICA		5	2	0	0	0	6	
	Requisitos :	QU157 QUIMICA II							
17A	<T> JU	09:10,10:00,10:50,11:40,12:30							36
	<P> LU	09:10,10:00							L.Q.O.
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.Q.A.
	<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> JU	09:10,10:00 G1							L.A.I.A
	<P> JU	10:50,11:40 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	07:30,08:20							S.M.02
	<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							75

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-II

17A	<P> VI	11:40,12:30 G1						75
	<P> VI	17:30,18:20 G2						75
OP258	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA		2	2	0	0	0	3
	Requisitos : Aprobar 50 Créditos							
17A	<T> MA	13:20,14:10	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE					S.C.01
	<P> MA	08:20,09:10	VILLARREAL ALVITRES ENRIQUE					S.C.01
QU257	FISICO QUIMICA		3	2	0	0	0	4
	Requisitos : FF205 FISICA II							
17A	<T> LU	13:20,14:10,15:00	CIEZA SANCHEZ JAIME					66
	<P> JU	14:10,15:00 G1	CIEZA SANCHEZ JAIME					L.FQ.
	<P> JU	15:50,16:40 G2	CIEZA SANCHEZ JAIME					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	07:30,08:20 G1							75
	<P> JU	09:10,10:00 G2							75
AL306	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS		3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : AL251 QUIMICA DE LOS ALIMENTOS QU217 QUIMICA ANALITICA								
17A	<T> MA	15:00,15:50,16:40	CAMPOS SALAZAR CARMEN					76	
	<P> LU	10:00,10:50 G1	CAMPOS SALAZAR CARMEN					L.A.I.A	
	<P> LU	11:40,12:30 G2	CAMPOS SALAZAR CARMEN					L.A.I.A	
AL321	TERMODINAMICA APLICADA A INGENIERIA ALIMENTARIA		3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : QU257 FISICO QUIMICA								
17A	<T> VI	11:40,12:30,13:20	SAENZ FLORES MARIA					S.M.01	
	<P> VI	15:50,16:40	SAENZ FLORES MARIA					36	
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							36
	<P> MA	10:00,10:50 G2							75
IM315	MAQUINAS Y CIRCUITOS ELECTRICOS		2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : FF205 FISICA II								
17A	<T> JU	10:50,11:40	YUPANQUI RODRIGUEZ CARLOS					S.C.01	
	<P> JU	12:30,13:20	YUPANQUI RODRIGUEZ CARLOS					S.C.01	

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-II

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.01
	<P> MA 11:40,12:30							75

SEXTO CICLO

CODIGO	ASIGNATURA	HT	HP	HL	HS	HA	CRED	AULA
AD359	ADMINISTRACION Y COMERCIALIZACION	3	0	0	0	0	3	
	Requisitos : EC171 MACROECONOMIA							
17A	<T> LU 17:30,18:20,19:10							ALZA TESEN VICTOR 34
AL358	INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS I	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 80 Créditos							
17A	<T> LU 10:50,11:40,12:30							POZO SUCLUPE LUIS 36
	<P> VI 12:30,13:20							POZO SUCLUPE LUIS L.A.I.B
AL359	ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTARIAS	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> LU 07:30,08:20,09:10							36
	<P> JU 09:10,10:00							L.A.I.B
AL361	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	3	2	0	0	0	4	
	Requisitos : AL305 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I							
17A	<T> MA 13:20,14:10,15:00							ROBLES RUIZ JUAN 34
	<P> MA 15:50,16:40							ROBLES RUIZ JUAN L.A.I.A
BI356	NUTRICION HUMANA	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : BI106 BIOLOGIA BI301 BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> JU 15:00,15:50							S.M.02 36
	<P> JU 16:40,17:30 G1							35
	<P> VI 15:00,15:50 G2							
QU353	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : EE209 METODOS ESTADISTICOS							
17A	<T> LU 15:50,16:40							CIEZA SANCHEZ JAIME 66
QU354	METODOS INSTRUMENTALES	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL306 ANALISIS DE LOS ALIMENTOS							
17A	<T> JU 13:20,14:10							NEVADO ROJAS YSABEL S.M.02
	<P> MA 07:30,08:20							NEVADO ROJAS YSABEL L.Q.A.

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-II

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 13:20,14:10,15:00							S.M.03
	<P> MA 13:20,14:10							35
								SAENZ FLORES MARIA
								SAENZ FLORES MARIA
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							S.M.01
	<P> VI 07:30,08:20 G1							L.AI.B
	<P> VI 09:10,10:00 G2							L.AI.B
								ROBLES RUIZ JUAN
								ROBLES RUIZ JUAN
								ROBLES RUIZ JUAN
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							67
	<P> JU 11:40,12:30 G2							L.AI.B
	<P> LU 10:50,11:40 G1							L.AI.B
AL406	TALLER TECNICO I	0	2	0	0	0	1	
	Requisitos : Aprobar 100 Créditos							
17A	<P> JU 15:50,16:40 G1							L.AI.B
	<P> JU 17:30,18:20 G2							L.AI.B
								VILLA CAJAVILCA HECTOR
								VILLA CAJAVILCA HECTOR
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							67
	<P> JU 14:10,15:00 G2							L.AI.B
	<P> LU 09:10,10:00 G1							L.AI.B
								VILLA CAJAVILCA HECTOR
								VILLA CAJAVILCA HECTOR
								VILLA CAJAVILCA HECTOR
AL416	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	3	2	0	3	0	4	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II							
	EE209 METODOS ESTADISTICOS							
17A	<T> JU 10:00							34
	<T> VI 10:50,11:40							S.M.02
	<P> MA 09:10,10:00 G1							S.C.02
	<P> MA 10:50,11:40 G2							S.C.02
								CAMPOS SALAZAR CARMEN
								CAMPOS SALAZAR CARMEN
								CAMPOS SALAZAR CARMEN
								CAMPOS SALAZAR CARMEN
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 15:00,15:50							S.C.02
								CONTRATO 01-IM

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-II

17A	<P>	VI	15:00,15:50	CONTRATO 01-IM	S.C.02
OP422	TRATAMIENTO DE AGUAS (E)			2 2 0 0 0	3
	Requisitos : QU354 METODOS INSTRUMENTALES				
17A	<T>	LU	15:50,16:40		S.C.01
	<P>	LU	17:30,18:20		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 10:00,10:50,11:40							POZO SUCLUPE LUIS 67
	<P> JU 11:40,12:30							POZO SUCLUPE LUIS 34
AL452	INGENIERIA ECONOMICA DE PROYECTOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : EC171 MACROECONOMIA Aprobar 150 Créditos							
17A	<T> MA 15:00,15:50							S.C.01
	<P> MA 16:40,17:30							S.C.01
AL454	TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II							
17A	<T> JU 14:10,15:00							SAENZ FLORES MARIA 67
	<P> JU 15:50,16:40 G1							SAENZ FLORES MARIA L.A.I.A
	<P> JU 17:30,18:20 G2							SAENZ FLORES MARIA L.A.I.A
AL455	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS CARNICOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 130 Créditos							
17A	<T> VI 13:20,14:10							ROBLES RUIZ JUAN 76
	<P> VI 15:00,15:50 G1							ROBLES RUIZ JUAN L.A.I.A
	<P> VI 16:40,17:30 G2							ROBLES RUIZ JUAN L.A.I.A
AL456	TALLER TECNICO II	0	2	0	0	0	1	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 140 Créditos							
17A	<P> LU 08:20,09:10 G1							L.A.I.A
	<P> MA 08:20,09:10 G2							L.A.I.A
AL457	TECNOLOGIA DE LACTEOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL401 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS II							
17A	<T> LU 13:20,14:10							YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM S.M.01
	<P> LU 15:00,15:50 G1							YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM L.A.I.B
	<P> MA 13:20,14:10 G2							YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM L.A.I.A

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-II

AL461	EVALUACION SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS (E)	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS							
17A	<T> VI 07:30,08:20			CHUNG CUMPA RENZO			67	
	<P> VI 09:10,10:00 G1			CHUNG CUMPA RENZO			L.AI.A	
	<P> VI 10:50,11:40 G2			CHUNG CUMPA RENZO			L.AI.A	
AL466	SIMULACION DE PROCESOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 130 Créditos							
17A	<T> JU 07:30,08:20						36	
	<P> LU 10:00,10:50 G1						S.C.01	
	<P> LU 18:20,19:10 G2						S.C.02	

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			CHUNG CUMPA RENZO			S.C.02	
	<P> MA 16:40,17:30			CHUNG CUMPA RENZO			S.C.02	
AL502	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : Aprobar 150 Créditos							
17A	<T> LU 07:30,08:20			YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM			75	
	<P> MA 07:30,08:20 G1			YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM			L.AI.B	
	<P> MA 09:10,10:00 G2			YGNACIO SANTA CRUZ ABRAHAM			L.AI.B	
AL503	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 150 Créditos							
17A	<T> VI 09:10,10:00			VILLA CAJAVILCA HECTOR			S.M.02	
	<P> JU 12:30,13:20 G1			VILLA CAJAVILCA HECTOR			L.AI.A	
	<P> VI 10:50,11:40 G2			VILLA CAJAVILCA HECTOR			L.AI.B	
AL505	TALLER TECNICO III	0	2	0	0	0	1	
	Requisitos : OP258 BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA Aprobar 160 Créditos							
17A	<P> LU 15:50,16:40 G2			SAENZ FLORES MARIA			L.AI.A	
	<P> MA 10:50,11:40 G1			SAENZ FLORES MARIA			L.AI.B	
AL517	MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (E)	2	2	1	0	0	2	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III							
17A	<T> LU 12:30,13:20						33	
	<P> VI 07:30,08:20						S.M.01	

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2020-II

AL524	TECNOLOGIA DEL AZUCAR Y DERIVADOS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III							
17A	<T> VI 15:00,15:50							S.C.01
	<P> VI 16:40,17:30							S.C.01
QU516	CONTROL AMBIENTAL	3	0	0	0	0	3	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III							
17A	<T> MA 14:10,15:00,15:50							CIEZA SANCHEZ JAIME 33

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 09:10,10:00							76
AL552	TOXICOLOGIA Y LEGISLACION ALIMENTARIAS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL361 TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS							
17A	<T> VI 14:10,15:00							CAMPOS SALAZAR CARMEN 33
	<P> VI 15:50,16:40							CAMPOS SALAZAR CARMEN 33
AL553	PLANIFICACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION	2	0	0	0	0	2	
	Requisitos : Aprobar 160 Créditos							
17A	<T> LU 18:20,19:10							S.M.01
AL554	ENVASE Y EMBALAJE	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL416 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS							
17A	<T> LU 10:50,11:40							76
	<P> JU 10:50,11:40							PLTA.PIL.
AL555	DISEÑO DE PLANTAS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	2	2	0	0	0	3	
	Requisitos : AL415 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III AL451 INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS III							
17A	<T> MA 18:20,19:10							TIRADO VASQUEZ JULIO S.C.02
	<P> JU 18:20,19:10							TIRADO VASQUEZ JULIO S.C.02