



INFORME N°061-2024-CAAIA-IESTP“M”

A : MG. ELSA LUISA AQUINO CASTRO
DIRECTORA GENERAL DEL IESTP “MARCO”

ATENCIÓN : ING. ESTEBAN ALFONSO OSORIO RODRIGUEZ
SECRETARIO ACADÉMICO DEL IESTP “MARCO”

DE : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA
COORDINADORA DEL ÁREA ACADÉMICA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ASUNTO : HORARIO SEMESTRAL PERIODO LECTIVO 2024-II

FECHA : MARCO, 20 DE AGOSTO DEL 2024

Es grato dirigirme a Usted para saludar cordialmente y derivar a su despacho el HORARIO SEMESTRAL PERIODO LECTIVO 2024-II del Programa de Estudios INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

Horario Semestral que fue remitido en FÍSICO con las firmas correspondientes (Coordinadora Área Académica IA, Jefe de Unidad Didáctica y Dirección General) al despacho del Ing. ESTEBAN ALFONSO OSORIO RODRIGUEZ, Secretario Académico del IESTP “MARCO”, el día Lunes 19 de agosto de 2024.

Es todo cuanto puedo informar.

Se adjunta:

- HORARIO II SEMESTRE
- HORARIO IV SEMESTRE
- HORARIO VI SEMESTRE

Atentamente,



Mg. Greys Karen Puente Ancieta
Mg. Greys Karen Puente Ancieta
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
I.E.S.T.P. "MARCO"



HORARIO DE CLASES PAR 2024

PROGRAMA DE ESTUDIOS:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	SEMESTRE:	II
AULA:	ÚNICA	LABORATORIO:	TALLER DE CEREALES Y TUBERCULOS
INICIO:	12 DE AGOSTO DE 2024	FINALIZACION:	13 DE DICIEMBRE DE 2024

ORDEN	HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1°	08:00 - 08:45 am	PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS ING. E. ORTEGA R.	CALCULOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS MG. G. PUENTE A.	PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS ING. E. ORTEGA R.	SEGURIDAD E HIGIENE ING. T. MANYARI M.	SEGURIDAD E HIGIENE ING. T. MANYARI M.
2°	08:46 - 09:30 am		OPERACIONES UNITARIAS EN LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS MG. N. GUTARRA D.			INTERPRETACIÓN Y REDACCIÓN DE TEXTOS LIC. P. VERÁSTEGUI V.
3°	09:31 - 10:15 am	PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS ING. E. ORTEGA R.	OPERACIONES UNITARIAS EN LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS MG. N. GUTARRA D.	CALCULOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS MG. G. PUENTE A.	SEGURIDAD E HIGIENE ING. T. MANYARI M.	OFIMÁTICA LIC. P. VERÁSTEGUI V.
4°	10:16 - 11:00 am				OPERACIONES DE PRE TRATAMIENTO DE LA MP ING. E. OLIVERA B.	
	11:00 - 11:15 am	REFRIGERIO				
5°	11:16 - 12:00 am	PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS ING. E. ORTEGA R.	OPERACIONES UNITARIAS EN LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS MG. N. GUTARRA D.	CALCULOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS MG. G. PUENTE A.	OPERACIONES DE PRE TRATAMIENTO DE LA MP ING. E. OLIVERA B.	OFIMÁTICA LIC. P. VERÁSTEGUI V.
6°	12:01 - 12:45 pm					
7°	12:46 - 13:30 pm					

HORAS TEORIA:



HORAS PRACTICA:





HORARIO DE CLASES PAR 2024

PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SEMESTRE: IV

AULA: UNICA LABORATORIO: TALLER DE BEBIDAS INDUSTRIALES

INICIO: 12 DE AGOSTO DE 2024 FINALIZACION: 13 DE DICIEMBRE DE 2024

ORDEN	HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1°	08:00 - 08:45 am	BEBIDAS INDUSTRIALES ING. E. OLIVERA B.	FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE ING. E. ORTEGA R.	COMPRESIÓN Y REDACCIÓN EN INGLÉS ECON. N. ENRIQUEZ V.	PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES MG. N. GUTARRA D.	PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES MG. N. GUTARRA D.
2°	08:46 - 09:30 am	BEBIDAS INDUSTRIALES ING. E. OLIVERA B.	FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE ING. E. ORTEGA R.	COMPRESIÓN Y REDACCIÓN EN INGLÉS ECON. N. ENRIQUEZ V.	PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES MG. N. GUTARRA D.	
3°	09:31 - 10:15 am			COMPRESIÓN Y REDACCIÓN EN INGLÉS ECON. N. ENRIQUEZ V.		
4°	10:16 - 11:00 am		BEBIDAS INDUSTRIALES ING. E. OLIVERA B.	COMPORTEAMIENTO ÉTICO ECON. J. ALIAGA F.		
	11:00 - 11:15 am	REFRIGERIO				
5°	11:16 - 12:00 am	BEBIDAS INDUSTRIALES ING. E. OLIVERA B.	FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE ING. E. ORTEGA R.	BEBIDAS INDUSTRIALES ING. E. OLIVERA B.	PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES MG. N. GUTARRA D.	COMPORTEAMIENTO ÉTICO ECON. J. ALIAGA F.
6°	12:01 - 12:45 pm					
7°	12:46 - 13:30 pm					

HORAS TEORIA:



HORAS PRACTICA:





HORARIO DE CLASES PAR 2024

PROGRAMA DE ESTUDIOS:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	SEMESTRE:	VI
AULA:	ÚNICA	LABORATORIO:	TALLER DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES
INICIO:	12 DE AGOSTO DE 2024	FINALIZACIÓN:	13 DE DICIEMBRE DE 2024

ORDEN	HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1°	08:00 - 08:45 am	SISTEMA HACCP MG. N. GUTARRA D.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ING. E. OLIVERA B.	CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS ING. E. OLIVERA B.	CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS ING. E. OLIVERA B.	CONTROL FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS ING. E. ORTEGA R.
2°	08:46 - 09:30 am	SISTEMA HACCP MG. N. GUTARRA D.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ING. E. OLIVERA B.	CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS ING. E. OLIVERA B.		
3°	09:31 - 10:15 am			CONTROL FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS ING. E. ORTEGA R.		
4°	10:16 - 11:00 am	MUESTREO DE LOS ALIMENTOS MG. N. GUTARRA D.	EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS ING. Y. CHANCASANAMPA L.	CONTROL FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS ING. E. ORTEGA R.	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS LIC. D. RODRIGUEZ R.	EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS ING. Y. CHANCASANAMPA L.
	11:00 - 11:15 am	REFRIGERIO				
5°	11:16 - 12:00 am	MUESTREO DE LOS ALIMENTOS MG. N. GUTARRA D.	EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS ING. Y. CHANCASANAMPA L.	CONTROL FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS ING. E. ORTEGA R.	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS LIC. D. RODRIGUEZ R.	PLAN DE NEGOCIOS LIC. D. RODRIGUEZ R.
6°	12:01 - 12:45 pm		EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS ING. Y. CHANCASANAMPA L.			
7°	12:46 - 13:30 pm					

HORAS TEORIA:



HORAS PRACTICA:

