



HORARIO ACADÉMICO 2026-II P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS - INDUSTRIAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



SEM	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
2º PERIODO ACADÉMICO	8:00 - 8:45	Acondicionamiento de la Materia Prima Ing. Tany Venegas Larrea	Buenas Practicas de Manufactura Lic. Delia Zuloeta Rivadenerira	LICENCIAMIENTO	Ofimática Ing. Juana Quezada Vera	Mezclas Alimenticias Ing. Katherine Moore Herrera	
	8:45 - 9:30						
	9:30 - 10:15		Selección y Clasificación de la Materia	Microbiología de los Alimentos Lic. Delia Zuloeta Rivadenerira	Interpretación y Producción de Textos		
	10:15 - 11:00						
	RECESO 11:00 - 11:30	RECESO					
	11:30 - 12:15	Aditivos e insumos en la Ind. Alimentaria Ing. Tany Venegas Larrea	Selección y Clasificación de la Mat. Prima TP: P: Ing. César Gerardo Morillo Cruz	Microbiología de los Alimentos	Interpretación y Producción de Textos Lic. Flor Nole García	Mermas y sub productos alimenticios Ing. Katherine Moore Herrera	
	12:15 - 13:00						Acondicionamiento de la Materia Prima Ing. Tany Venegas Larrea
	13:00 - 13:45				TUTORIA		
4º PERIODO ACADÉMICO	8:00 - 8:45	Procesos para Bebidas Industriales Ing. María Rosa Perleche G.	Procesos para Productos Lácteos y Derivados Ing. María Rosa Perleche G.	LICENCIAMIENTO	Procesos para Productos de Panificación Industrial Ing. Tany Venegas Larrea	Procesos para Productos de Granos y Tuberculos Ig.Tany Venegas Larrea	
	8:45 - 9:30						
	9:30 - 10:15			Procesos para Bebidas Industriales Ing. María Rosa Perleche G.			Procesos para Productos Lácteos y Derivados
	10:15 - 11:00			Procesos para Productos Lácteos y Derivados			
	RECESO 11:00 - 11:30	RECESO					
	11:30 - 12:15	Procesos para Bebidas Industriales	Procesos para Productos Lácteos y Derivados TP: 32 P:64	Proyectos de Innovación Tecnológica para la Ind. Alim. Ing. Katherine Moore Herrera	Procesos para Productos Marinos Ing. Katherine Moore	Procesos para Productos de Panificación Industrial	
	12:15 - 13:00	Cultura Ambiental Ing. Katherine Moore Herrera	Cultura Ambiental				
	13:00 - 13:45		TUTORIA				
6º PERIODO ACADÉMICO	8:00 - 8:45	Sistemas de Gestión de la Calidad Ing. Katherine Moore Herrera	Solución de Problemas TP: 16 P:32 Ing. Tany Venegas Larrea	LICENCIAMIENTO	Control de Calidad de los Alimentos Ing. César Gerardo Morillo Cruz	Sistemas de Analisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) Ing. María Rosa Perleche G.	
	8:45 - 9:30						
	9:30 - 10:15		Etica	Comprensión y redacción de Inglés Lic. Giovana Rosas Zuñiga			
	10:15 - 11:00						
	RECESO 11:00 - 11:30	RECESO					
	11:30 - 12:15	Sistemas de Gestión de la Calidad	Etica Prof. Jorge Moreno Martinez	Comprensión y redacción de Inglés Lic. Giovana Rosas Zuñiga	Control de Calidad de los Alimentos Ing. César Gerardo Morillo Cruz	Sistemas de Analisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) Ing. María Rosa Perleche G.	
	12:15 - 13:00						
	13:00 - 13:45		TUTORIA	Control de Calidad de los Alimentos			

