



Universidad Nacional de Juliaca

"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 053-2026-CU-UNAJ

Juliaca, 27 de enero de 2026

VISTOS:

El Informe Técnico N° 000002-2026-UNAJ/EPIA, de fecha 15 de enero de 2026; Carta N° 000069-2026-UNAJ/FIPI, de fecha 16 de enero de 2026; Informe Técnico N° 000004-2026-UNAJ/EPIA, de fecha 20 de enero de 2026; Carta N° 000090-2026-UNAJ/FIPI, de fecha 20 de enero de 2026; Carta N° 000035-2026-UNAJ/OPP, de fecha 22 de enero de 2026; Carta N° 000027-2026-UNAJ/EPIA, de fecha 22 de enero de 2026; Informe Técnico N° 000018-2026-UNAJ/UPM, de fecha 23 de enero de 2026; Informe N° 000025-2026-UNAJ/OPP, de fecha 23 de enero de 2026; Informe Legal N° 000037-2026-UNAJ/OAJ, de fecha 23 de enero de 2026; Carta N° 000039-2026-UNAJ/VRACA, de fecha 23 de enero de 2026; Acuerdo del Pleno de Consejo Universitario de Sesión Extraordinaria de fecha 26 de enero de 2026; y,

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Perú en su artículo 18° prevé que cada Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. Y el artículo 8° de la Ley N° 30220-Ley Universitaria, establece que la referida autonomía inherente a las Universidades, se ejerce de conformidad con la Constitución y las leyes de la República e implica las organizaciones de su sistema académico, económico y administrativo, así como la administración de sus bienes y rentas, elaborar su presupuesto y aplicar sus fondos con la responsabilidad que impone la Ley;

Que, el Artículo 58°, de la Ley N° 30220-Ley Universitaria, establece que el Consejo Universitario es el máximo órgano de gestión, dirección y ejecución académica y administrativa de la Universidad. Concordante con el artículo 21° del Estatuto de la Universidad Nacional de Juliaca;

Que, el numeral 59.13 del artículo 59° de la Ley Universitaria Ley N.º 30220, señala que el Consejo Universitario tiene las siguientes atribuciones de celebrar convenios con universidades extranjeras, organismos gubernamentales, internacionales u otros sobre investigación científica y tecnológica, así como otros asuntos relacionados con las actividades de la universidad;

Que, mediante Resolución de Consejo Universitario N° 001-2025-CU/UNAJ, se oficializa la elección de la Dra. Vilma Sarmiento Mamani, como Rectora de la Universidad Nacional de Juliaca; el rector es el personero y representante legal de la Universidad tiene a su cargo y a dedicación exclusiva, la dirección, conducción y gestión del gobierno universitario en todos sus ámbitos, dentro de los límites establecidos por la Ley Universitaria N° 30220 y del Estatuto;

Que, mediante Resolución Rectoral N° 013-2026-R-UNAJ, de fecha 16 de enero de 2026, se resolvió APROBAR la "Directiva de Ciclo verano 2026-0", presentada por Vicerrectorado Académico, en el cual se detalla que, el Inicio de labores del ciclo de verano 2026-0, es el 19 de enero de 2026;

Que, mediante Informe Técnico N° 000002-2026-UNAJ/EPIA, de fecha 15 de enero de 2026, el Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, presenta el Plan de Trabajo del Ciclo Vacacional 2026-0 de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, a fin de que sea evaluado y aprobado mediante Resolución de Consejo Universitario, conforme a la normativa institucional vigente;

Que, mediante Carta N° 000069-2026-UNAJ/FIPI, de fecha 16 de enero de 2026, la Decana de la Facultad de Ingeniería de Procesos Industriales, con visto bueno remite el plan de trabajo del ciclo verano 2026-0 de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, para su revisión, evaluación y posterior aprobación mediante consejo universitario;

Que, mediante Informe Técnico N° 000004-2026-UNAJ/EPIA, de fecha 20 de enero de 2026, el Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, remite la subsanación de observaciones del plan de trabajo del Ciclo Verano 2026-0 de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias para su aprobación mediante consejo universitario;

Que, mediante Carta N° 000090-2026-UNAJ/FIPI, de fecha 20 de enero de 2026, remite la subsanación de observaciones del plan de trabajo del ciclo verano 2026-0 de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, para su aprobación mediante consejo universitario;

Que, mediante Carta N° 000035-2026-UNAJ/OPP, de fecha 22 de enero de 2026, el Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, informa que, tras la revisión técnica del Plan de Trabajo para el Ciclo de Verano 2026-0 remitido por su despacho mediante el documento de la referencia, se han identificado observaciones sustanciales que deben ser subsanadas de manera perentoria para continuar con el proceso de aprobación ante el Consejo Universitario;



RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO

RCU N.º 053-2026 -CU-UNAJ



Que, mediante Carta N.º 000027-2026-UNAJ/EPIIA, de fecha 22 de enero de 2026, el Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, informa que se subsanó de manera integral las observaciones señaladas, a fin de garantizar la estricta adecuación del Plan de Trabajo a lo dispuesto en la Directiva del Ciclo de Verano 2026-0, aprobada mediante Resolución Rectoral N.º 013-2026-R-UNAJ, asegurando la concordancia entre el cronograma de actividades propuesto y el marco normativo institucional vigente;

Que, mediante Informe Técnico N.º 000018-2026-UNAJ/UPM, de fecha 23 de enero de 2026, el Jefe de la Unidad de Planeamiento y Modernización, concluye que, el plan de trabajo propuesto denominado Plan de Trabajo Ciclo Vacacional 2026-0 de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, se encuentra alineada al Plan Estratégico Institucional (PEI) 2025-2030, y a la estructura de la Directiva Ciclo Verano 2026-0, aprobada mediante Resolución Rectoral N.º 013-2026-R-UNAJ;

Que, mediante Informe N.º 000025-2026-UNAJ/OPP, de fecha 23 de enero de 2026, el Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, concluye que, según la evaluación desarrollada, emite **OPINIÓN FAVORABLE** a la propuesta de Plan de Trabajo denominado "Plan de Trabajo Ciclo Verano 2026-0 de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias", en vista que las actividades programadas están articuladas y orientadas al cumplimiento de objetivos y acciones estratégicas institucionales descritas en el Plan Estratégico Institucional de la Universidad Nacional de Juliaca para el periodo de 2025-2030, así mismo se cuenta con la capacidad para atender los requerimientos presupuestales que demanden la ejecución de sus actividades según lo indicado;

Que, mediante Informe Legal N.º 000037-2026-UNAJ/OAJ, de fecha 23 de enero de 2026, el Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica, concluye que es procedente aprobar el "PLAN DE TRABAJO CICLO VACACIONAL 2026-0 DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS" en base a la autonomía universitaria;

Que, mediante Carta N.º 000039-2026-UNAJ/VRACA, de fecha 23 de enero de 2026, Vicerrectorado Académico, solicita la aprobación del "PLAN DE TRABAJO DEL CICLO VERANO 2026-0 DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS", documento que ha sido elaborado en el marco de la normativa institucional vigente y de los lineamientos que regulan los procesos de nuestra universidad;

Que, en Sesión Extraordinaria de Consejo Universitario de fecha 26 de enero de 2026, el Consejo Universitario de la Universidad Nacional de Juliaca, **ACORDÓ por UNANIMIDAD: APROBAR** con eficacia anticipada el "PLAN DE TRABAJO DEL CICLO VERANO 2026-0 DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS", de la Universidad Nacional de Juliaca;

Que, el Artículo 17º del TUO de la Ley 27444, establece que "La autoridad podrá disponer en el mismo acto administrativo que tenga eficacia anticipada a su emisión, sólo si fuera más favorable a los administrados, y siempre que no lesione derechos fundamentales o intereses de buena fe legalmente protegidos a terceros y que existiera en la fecha a la que pretenda retrotraerse la eficacia del acto el supuesto de hecho justificativo para su adopción";

Que, mediante Resolución de Consejo Universitario N.º 004-2026-CU-UNAJ, de fecha 06 de enero de 2026, se resuelve **ENCARGAR** temporalmente, al Servidor CAS Abg. DANNY ALEXIS SANCA YANA Analista Legal de Secretaría General, la Oficina de Secretaría General de la Universidad Nacional de Juliaca, a partir del 07 de enero de 2026, en adición de funciones;

En uso de las facultades y atribuciones conferidas por el artículo 18º de la Constitución Política del Perú, el artículo 62º de la Ley N.º 30220-Ley Universitaria, y del Estatuto de la Universidad Nacional de Juliaca;

SE RESUELVE:

Artículo Primero. – APROBAR con eficacia anticipada al 19 de enero de 2026, el "PLAN DE TRABAJO DEL CICLO VERANO 2026-0 DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS", de la Universidad Nacional de Juliaca, el mismo que forma parte del presente acto resolutorio, adjunto en el sistema de trámite documentario – UNAJ,

Artículo Segundo. – NOTIFICAR a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, a efecto de que realice la difusión y ejecución de lo aprobado en el presente acto resolutorio.

Artículo Tercero.- DISPONER que la Oficina de Tecnologías de la Información, publique la presente resolución en el portal institucional de la Universidad Nacional de Juliaca (www.unaj.edu.pe).

Regístrese, publíquese y cúmplase.



ANEXO N° 01

PLAN DE TRABAJO CICLO VERANO 2026-0

1. INTRODUCCIÓN

La formación profesional de los estudiantes de la Universidad Nacional de Juliaca, está orientada por la malla curricular aprobada y contenida en el Plan Estratégico Institucional, la misma que contempla las asignaturas correspondientes.

El desarrollo del ciclo de verano 2026-0 se establece para los estudiantes que hayan desaprobado alguna materia en los semestres anteriores con la finalidad de recuperar o nivelar en las asignaturas desaprobadas, estando prohibido el adelanto de cursos de semestres superiores. Esto permitirá un desarrollo adecuado del nivel educativo de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Juliaca.

2. OBJETIVO

Implementar el ciclo de verano 2026-0, para apoyar a los estudiantes en la recuperación de cursos desaprobados en semestres anteriores y afectados por la implementación de un nuevo plan de estudios correspondiente.

3. ACCIONES A REALIZAR

ACTIVIDADES	RESPONSABLES	DICIEMBRE 2025	ENERO 2026	FEBRERO 2026	MARZO 2026
Presentación de cursos habilitados	Director de la Escuela Profesional o quien haga sus veces	22 de diciembre de 2025			
Recopilación y Evaluación de Solicitudes	Analistas Académicos de la Facultades	22, 23 y 24 de diciembre de 2025			
Pago de Estudiantes Aptos en Caja	Caja de la Universidad	29, al 31 de diciembre de 2025 y 5 al 8 de enero del 2026			
Matricula de Alumnos	Analistas Académicos de la Facultades		5, 6, 7 y 8 de enero de 2026		
Presentación de plan de trabajo y horarios por la escuela profesional	Director de la Escuela Profesional o quien haga sus veces		8, al 16 de enero de 2026		
Emisión de la Resolución de	Consejo Universitario		16 y 19 de enero		

aprobación del plan de trabajo			de 2026		
Inicio de ciclo de verano 2026-0	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0		19 de enero de 2026		
Desarrollo de Sesiones Primera Unidad	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0		19 al 30 de enero de 2026	02 al 13 de febrero de 2026	
Evaluación de la primera unidad	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0			11, 12 y 13 de febrero de 2026	
Ingreso de notas de la primera unidad	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0			13 de febrero de 2026	
Desarrollo de Sesiones Segunda Unidad	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0			16 al 27 de febrero de 2026	02 al 13 de marzo de 2026
Evaluación de la segunda unidad (final)	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0				11, 12 y 13 de marzo de 2026
Ingreso de notas de la segunda unidad (final)	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0				13 de marzo de 2026
Firma de actas de notas y término del ciclo de verano 2026-0	DIGEAA – Especialista de Registro Académico y Archivo				16 de marzo de 2026
Presentación de Informes de los docentes del ciclo de verano 2026-0	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0				16 de marzo de 2026
Cierre del ciclo verano 2026-0	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0				16 de marzo de 2026
Presentación de Informes por la escuela profesional a su Facultad Correspondiente	Director de la Escuela Profesional o quien haga sus veces				17 de marzo de 2026

4. EJECUCIÓN DE LAS TAREAS

Se especifica en el siguiente cronograma detallado por orden temporal de las actividades a desarrollar:

ACTIVIDADES	TAREAS	RESPONSABLES	DICIEMBRE 2025	ENERO 2026	FEBRERO 2026	MARZO 2026
Presentación de Asignaturas	Presentación de Asignaturas habilitadas para el ciclo de verano 2026-0.	Director de la Escuela Profesional o quien haga sus veces	22 de diciembre de 2025			
Recopilación y Evaluación de Solicitudes	Recopilación y Evaluación de Solicitudes, para habilitación en caja	Analistas Académicos de la Facultad y Especialista de Registros Académicos y Archivo	22 al 24 de diciembre de 2025			
Pago de Estudiantes Aptos en Caja	Pago de Estudiantes en caja de la universidad	Caja de la Universidad	29, al 31 de diciembre de 2025 y 5 al 8 de enero del 2026			
Matriculación de Alumnos	Matriculación de alumnos	Analistas Académicos de la Facultades		5, 6, 7 y 8 de enero de 2026		
Presentación de plan de trabajo y horarios por la escuela profesional	Asignación de Docencia	Director de la Escuela Profesional o quien haga sus veces	29 y 30 de diciembre de 2025	8, al 16 de enero de 2026		
Emisión de la Resolución de aprobación del plan de trabajo	Aprobación de Docencia	Consejo Universitario		16 y 19 de enero de 2026		

Desarrollo de sesiones – 1ra Unidad	Desarrollo de sesiones – 1ra Semana	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0		19 al 23 de enero de 2026		
	Desarrollo de sesiones – 2da Semana	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0		26 al 30 de enero de 2026		
	Desarrollo de sesiones – 3ra Semana	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0			2 al 6 de febrero de 2026	
	Desarrollo de sesiones – 4ta Semana	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0			9 al 13 de febrero de 2026	
Evaluación de la primera unidad	Evaluación de la primera unidad	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0			11, 12 y 13 de febrero de 2026	
Ingreso de notas de la primera unidad	Ingreso de Notas de la primera unidad	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0			13 de febrero de 2026	
	Desarrollo de sesiones – 5ta Semana	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0			16 al 20 de febrero de 2026	
Desarrollo de sesiones – 2da Unidad (final)	Desarrollo de sesiones – 6ta Semana	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0			23 al 27 de febrero de 2026	
	Desarrollo de sesiones – 7ma Semana	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0				2 al 6 de marzo de 2026
	Desarrollo de sesiones – 8va Semana	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0				9 al 13 de marzo de 2026

Evaluación de la segunda unidad (final)	Desarrollo de sesiones	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0				11, 12 y 13 de marzo de 2026
Ingreso de notas de la segunda unidad (final)	Desarrollo de sesiones	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0				13 de marzo de 2026
Firma de actas y término del ciclo de verano 2026-0	Firma de actas	DIGEAA – Especialista de Registro Académico y Archivo				16 de marzo de 2026
Presentación de Informes de los docentes del ciclo de verano 2026-0	Informes de los docentes del ciclo de verano 2026-0	Docentes Contratados del ciclo de verano 2026-0				16 de marzo de 2026
Presentación de Informes por la escuela profesional a su Facultad Correspondiente	Informe de la escuela profesional a su Facultad Correspondiente	Director de la Escuela Profesional o quien haga sus veces				17 de marzo de 2026

5. ESTRATEGIAS

Título

CICLO DE VERANO 2026-0 DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- Sesiones de clase
- Horas de duración de la actividad:**

ASIGNATURA	Nº DE HORAS SEMANALES	TOTAL, DE HORAS CICLO VACACIONAL
BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	10	80
PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	8	64
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	10	80
ECUACIONES DIFERENCIALES PARA INGENIERÍA	8	64
CÁLCULO INTEGRAL PARA INGENIERÍA	10	80
FÍSICA BÁSICA PARA INGENIEROS	10	80
ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	10	80
TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	8	64

ESTADÍSTICA PARA INGENIERÍA	8	64
ELEMENTOS DE MÁQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	10	80

- Director del desarrollo del Ciclo de Verano 2026-0 en la Escuela Profesional
Director: M. Sc. FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA
- Selección de docentes, Contrato de personal de apoyo administrativo y logístico:
Presupuesto de los docentes, laboratorista y administrativos

CURSO	DOCENTE CONTRATADO	MONTO A PAGAR S/.
BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	BRADLEY CONDORI MAMANI (docente ordinario sin goce de vacaciones)	
PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA (docente ordinario sin goce de vacaciones)	
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	ROGER GOMEZ MAMANI DOCENTE ORDINARIO (docente ordinario sin goce de vacaciones)	
ECUACIONES DIFERENCIALES PARA INGENIERÍA	A contratar	1920.00
CÁLCULO INTEGRAL PARA INGENIERÍA	JORGE CESAR ESCOBEDO PEREZ DOCENTE ORDINARIO DACB sin goce de vacaciones	
FÍSICA BÁSICA PARA INGENIEROS	A contratar	2400.00
ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	PITHER JHOEL JAVIER SUCARI (docente ordinario sin goce de vacaciones)	
TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	A contratar	1920.00
ESTADÍSTICA PARA INGENIERÍA	A contratar	1920.00
ELEMENTOS DE MÁQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	A contratar	2400.00

- **RESUMEN DE INGRESOS Y EGRESOS DEL CICLO DE VERANO 2026-0 EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

Ingresos		
Descripción	Cantidad	Monto total S/.
BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	01	3600

PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	01	2700
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	01	3600
ECUACIONES DIFERENCIALES PARA INGENIERÍA	01	4500
CÁLCULO INTEGRAL PARA INGENIERÍA	01	3600
FÍSICA BÁSICA PARA INGENIEROS	01	4080
ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	01	3600
TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	01	2700
ESTADÍSTICA PARA INGENIERÍA	01	2700
ELEMENTOS DE MÁQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	01	3600
Egresos		
Gastos administrativos		
Pagos docentes	5	10.560.00
Pagos laboratoristas 20 horas/semanales x 8 semanas	1	4000.00
Pago personal de limpieza	1	3000.00
reactivos		4,000.00
Total egresos		21,560.00
Utilidad UNAJ		13,120.00

- DETALLE DEL PRESUPUESTO DEL CICLO DE VERANO 2026-0
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

curso	Docente	Monto a pagar S/.
ECUACIONES DIFERENCIALES PARA INGENIERÍA	A contratar	1920.00
FÍSICA BÁSICA PARA INGENIEROS	A contratar	2400.00
TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	A contratar	1920.00
ESTADÍSTICA PARA INGENIERÍA	A contratar	1920.00
ELEMENTOS DE MÁQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	A contratar	2400.00
Subtotal		S/. 10,560.00

- HORARIOS DEL CICLO DE VERANO 2026-0

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ANEXO 4														
HORARIOS DEL CICLO VERANO 2025-II														
ESCUELA PROFESIONAL: INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS														
SENESTRE	GRUPO	TURNOS	N° ALUMNOS	ASIGNATURA CURRICULAR	HORAS			CE	HORARIO					DOCENTE
					T	P	TE		LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	
III	A	N	PA37	CÁLCULO INTEGRAL PARA INGENIERÍA	5	4	10	4	08:00 - 09:00	09:00 - 09:00		09:00 - 09:00		JORGE CESAR ESCOBEDO PEREZ
III	A	N	PA38	FÍSICA BÁSICA PARA INGENIEROS	5	4	10	4	07:00 - 08:00	07:00 - 08:00	07:00 - 09:00			A CONTRATAR
V	A	N	PA39	ELEMENTOS DE MÁQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	5	4	10	4			09:00 - 09:00	09:00 - 09:00	09:00 - 09:00	A CONTRATAR
V	A	N	PA36	ECUACIONES DIFERENCIALES PARA INGENIERIA	4	4	8	3	09:00 - 09:00	09:00 - 09:00		09:00 - 09:00		A CONTRATAR
VI	A	T	PA31	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA	5	4	10	4			09:00 - 09:00	09:00 - 09:00	09:00 - 09:00	BRADLEY CONDORI MAMANI
VI	A	N	PA32	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	4	4	8	3	09:00 - 09:00	09:00 - 09:00	09:00 - 09:00			FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA
VI	A	N	PA31	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	5	4	10	4		07:00 - 08:00	07:00 - 08:00	07:00 - 09:00		ROGER GOMEZ MAMANI
VI	A	N	PA34	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	5	4	8	3			07:00 - 08:00	07:00 - 08:00	07:00 - 08:00	A CONTRATAR
VII	A	T	PA33	ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	5	4	10	4			09:00 - 09:00	09:00 - 09:00	09:00 - 09:00	PITHEE JHOEL JAVIER SUCARI
VII	A	N	PA35	ESTADISTICA PARA INGENIERIA	4	2	8	3	08:00 - 09:00	08:00 - 08:00		07:00 - 08:00		A CONTRATAR

HORARIO POR SALONES

AULA PA31					
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 - 08:00		MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	
08:00 - 09:00		MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	
09:00 - 10:00		MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	
10:00 - 11:00				MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS ROGER GOMEZ MAMANI	
11:00 - 12:00					
12:00 - 13:00			BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)
13:00 - 14:00			BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)
14:00 - 15:00			BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)
15:00 - 16:00					BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA (BRADLEY CONDORI MAMANI)
16:00 - 17:00					

AULA PA32					
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 - 08:00					
08:00 - 09:00					
09:00 - 10:00	PROPIEDADES FÍSICO DE LOS ALIMENTOS FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA	PROPIEDADES FÍSICO DE LOS ALIMENTOS FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA	PROPIEDADES FÍSICO DE LOS ALIMENTOS FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA		
10:00 - 11:00	PROPIEDADES FÍSICO DE LOS ALIMENTOS FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA	PROPIEDADES FÍSICO DE LOS ALIMENTOS FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA	PROPIEDADES FÍSICO DE LOS ALIMENTOS FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA		
11:00 - 12:00	PROPIEDADES FÍSICO DE LOS ALIMENTOS FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA	PROPIEDADES FÍSICO DE LOS ALIMENTOS FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA			
12:00 - 13:00					

AULA PA33					
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 - 08:00	FISICA PARA INGENIERIOS	FISICA PARA INGENIERIOS	FISICA PARA INGENIERIOS		
08:00 - 09:00	FISICA PARA INGENIERIOS	FISICA PARA INGENIERIOS	FISICA PARA INGENIERIOS		
09:00 - 10:00	FISICA PARA INGENIERIOS	FISICA PARA INGENIERIOS	FISICA PARA INGENIERIOS		
10:00 - 11:00			FISICA PARA INGENIERIOS		
11:00 - 12:00					
12:00 - 13:00			ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER	ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER	ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER
13:00 - 14:00			ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER	ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER	ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER
14:00 - 15:00			ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER	ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER	ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER
15:00 - 16:00					ALIMENTACION NUTRICION HUMANA DIETETICA PITNER JOEL JAVIER
16:00 - 17:00					

AULA PA34					
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 - 08:00			TOXICOLOGIA DE ALIMENTACION	TOXICOLOGIA DE ALIMENTACION	TOXICOLOGIA DE ALIMENTACION
08:00 - 09:00			TOXICOLOGIA DE ALIMENTACION	TOXICOLOGIA DE ALIMENTACION	TOXICOLOGIA DE ALIMENTACION
09:00 - 10:00			TOXICOLOGIA DE ALIMENTACION	TOXICOLOGIA DE ALIMENTACION	ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIAS
10:00 - 11:00			ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIAS	ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIAS	ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIAS
11:00 - 12:00			ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA	ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA	ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA
12:00 - 13:00			ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA	ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA	ELEMENTOS DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA
13:00 - 14:00					

AULA PA35					
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 - 08:00				ESTADISTICA PARA INGENIERIA	
08:00 - 09:00				ESTADISTICA PARA INGENIERIA	
09:00 - 10:00				ESTADISTICA PARA INGENIERIA	
10:00 - 11:00	ESTADISTICA PARA INGENIERIA	ESTADISTICA PARA INGENIERIA			
11:00 - 12:00	ESTADISTICA PARA INGENIERIA	ESTADISTICA PARA INGENIERIA			
12:00 - 13:00		ESTADISTICA PARA INGENIERIA			
13:00 - 14:00					
14:00 - 15:00					

AULA PA36					
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 - 08:00					
08:00 - 09:00					
09:00 - 10:00	ECUACIONES DIFERENCIAS	ECUACIONES DIFERENCIAS			
10:00 - 11:00	ECUACIONES DIFERENCIAS	ECUACIONES DIFERENCIAS		ECUACIONES DIFERENCIAS	
11:00 - 12:00	ECUACIONES DIFERENCIAS	ECUACIONES DIFERENCIAS		ECUACIONES DIFERENCIAS	
12:00 - 13:00					
...					

(La duración de la Hora académica es de 60 minutos)

- Todos los cursos del ciclo de verano 2026-0 seguirán el cronograma académico establecido en la directiva de ciclo de verano 2026-0.

6. PARTICIPANTES

- Organizadores:

- Escuela profesional, Facultad y Vicerrectorado Académico.
- Ejecutores de actividad lectiva:
 - Docentes especialistas seleccionados

Organización de los cursos de verano 2026-0:

Los cursos programados fueron a solicitud expresa de los estudiantes de la Escuela Profesional de **INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS** y fueron aprobados siguiendo los lineamientos de la Directiva. Estos cursos son un total de 10:

N°	CURSOS	HORAS	CRÉDITOS
1	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	10	4
2	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	8	3
3	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	10	4
4	ECUACIONES DIFERENCIALES PARA INGENIERÍA	8	3
5	CÁLCULO INTEGRAL PARA INGENIERÍA	10	4
6	FÍSICA BÁSICA PARA INGENIEROS	10	4
7	ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	10	4
8	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	8	3
9	ESTADÍSTICA PARA INGENIERÍA	8	3
10	ELEMENTOS DE MÁQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	10	4

Contenido del ciclo de verano 2026-0 y directores

Para el ciclo de verano 2026-0 se considera que los cursos solicitados para dictar cumplan con las horas que corresponden a un semestre regular (16 semanas). En ese sentido se tiene que para las 8 semanas de duración del ciclo de recuperación se deberá considerar la totalidad de las horas teóricas y prácticas.

Las horas teóricas y prácticas serán desarrolladas en la sede la Capilla o Ayabacas según corresponda.

Para cumplir con este objetivo serán contratados 05 docentes, según el siguiente detalle:

DOCENTE	CURSO	HORAS/SEM	CRÉDITOS	OBS.
BRADLEY CONDORI MAMANI (docente ordinario sin goce de vacaciones)	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	10	4	
FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA (docente ordinario sin goce de vacaciones)	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	8	3	
ROGER GOMEZ MAMANI (docente ordinario sin goce de vacaciones)	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	10	4	
A contratar	ECUACIONES DIFERENCIALES PARA INGENIERÍA	8	3	
JORGE CESAR ESCOBEDO PEREZ (docente ordinario sin goce de vacaciones)	CÁLCULO INTEGRAL PARA INGENIERÍA	10	4	
A contratar	FÍSICA BÁSICA PARA INGENIEROS	10	4	
PITHER JHOEL JAVIER SUCARI (docente ordinario sin goce de vacaciones)	ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	10	4	
A contratar	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	8	3	
A contratar	ESTADÍSTICA PARA INGENIERÍA	8	3	
A contratar	ELEMENTOS DE MÁQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	10	4	

- Participantes beneficiarios:
 - Estudiantes reprobados en semestres anteriores.

7. DIRECTORES DE LAS TAREAS

Tareas	Director	Nombre y apellidos
1. Organización	Director de la Escuela Profesional o quien haga sus veces	FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA
2. Actividad lectiva curso: BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	Docente Encargado	BRADLEY CONDORI MAMANI (docente ordinario sin goce de vacaciones)
3. Actividad lectiva curso: PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	Docente Encargado	FRANKLIN ELARD ZAPANA YUCRA (docente ordinario sin goce de vacaciones)
4. Actividad lectiva curso: MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	Docente Encargado	ROGER GOMEZ MAMANI (docente ordinario sin goce de vacaciones)
5. Actividad lectiva curso: ECUACIONES DIFERENCIALES PARA INGENIERÍA	Docente Encargado	A contratar
6. Actividad lectiva curso: CÁLCULO INTEGRAL PARA INGENIERÍA	Docente Encargado	JORGE CESAR ESCOBEDO PEREZ (docente ordinario sin goce de vacaciones)
7. Actividad lectiva curso: FÍSICA BÁSICA PARA INGENIEROS	Docente Encargado	A contratar
8. Actividad lectiva curso: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Docente Encargado	PITHER JHOEL JAVIER SUCARI (docente ordinario sin goce de vacaciones)
9. Actividad lectiva curso: TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	Docente Encargado	A contratar
10. Actividad lectiva curso: ESTADÍSTICA PARA INGENIERÍA	Docente Encargado	A contratar
11. Actividad lectiva curso: ELEMENTOS DE MÁQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Docente Encargado	A contratar
13. Personal de coordinación académica	Analista Académico de la Facultad	Analista Académico de la Facultad

8. DOTACION DE RECURSOS

Ingresos		
Descripción	Cantidad	Monto total S/.
Cursos programados	10	34.680.00
Egresos		
Gastos administrativos		
Pagos docentes	5	10.560.00
Pagos laboratoristas 20 horas/semanales x 8 semanas	1	4000.00
Pago personal de limpieza	1	3000.00
reactivos		4,000.00
Total egresos		21,560.00
Utilidad UNAJ		13,120.00

Recursos económicos: autofinanciados por el aporte de los estudiantes por derecho de enseñanza (S/. 60.00 por crédito), equipos, instalaciones o materias primas.

9. PRESUPUESTO

Ingresos y gastos

10. INSTRUMENTOS DE SEGUIMIENTO DEL PLAN

La actividad de seguimiento de actividades realizadas se dará con la firma de un parte de asistencia que los docentes deben de firmar al ingreso y salida de cada sesión, además mediante el aula virtual para el ciclo de verano 2026-0, se llevará el control del sílabus y el material del curso; también mediante el Sistema Académico, se llevará a cabo el control respectivo de subida de notas.