

# AGENDA III 2010



ING. JANSY LIZETH VILLALTA CANALES

***PRÁCTICAS DE PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS***

***III PERIODO 2012***

LABORATORIO DE ANÁLISIS Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, CURC

[www.gestiondeprocesoscurc.wordpress.com](http://www.gestiondeprocesoscurc.wordpress.com)

# AGOSTO 2012



**ING. JANSY VILLALTA**

**PRÁCTICAS DE PROCESA-  
MIENTO DE LÁCTEOS**

**III PERIODO 2012**

**LABORATORIO DE ANÁLI-  
SIS Y PROCESAMIENTO DE  
ALIMENTOS, CURC**

lun	mar	mié	jue	vie	sáb	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27 Inicio de Clases	28 Reunión de De- partamento	29	30 Entrega de 28 ga- bachas por ICDF	31 Calendarización de actividades		

# SEPTIEMBRE 2012



**ING. JANSY VILLALTA**

**PRÁCTICAS DE PROCESA-  
MIENTO DE LÁCTEOS**

**III PERIODO 2012**

**LABORATORIO DE ANÁLISI-  
S Y PROCESAMIENTO DE  
ALIMENTOS, CURC**

lun	mar	mié	jue	vie	sáb	dom
					<b>1</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b> Rep P1 y 2; Asig. De equip e invest.	<b>7</b> Reunión en Flori- da de Opatoro	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b> <b>FERIADO</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>17</b> <b>FERIADO</b>	<b>18</b>	<b>19</b> Seminario BPM y BPA	<b>20</b> Seminario BPM y BPA	<b>21</b> P3: Microbiología de la leche	<b>22</b>	<b>23</b>
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b> P4 y 5: Arequipe y Panelas	<b>29</b>	<b>30</b>

# OCTUBRE 2012



**ING. JANSY VILLALTA**

**PRÁCTICAS DE PROCESA-  
MIENTO DE LÁCTEOS**

**III PERIODO 2012**

**LABORATORIO DE ANÁLI-  
SIS Y PROCESAMIENTO DE  
ALIMENTOS, CURC**

lun	mar	mié	jue	vie	sáb	dom
1	2	3	4	5 <b>FERIADO</b>	6	7
8	9	10	11	12 <b>FERIADO</b>	13	14
15	16	17	18	19 P6: Queso fresco con yogurt	20	21
22 <b>FERIADO</b>	23	24	25	26 P7: Queso fresco con jamón	27	28
29	30	31				

# NOVIEMBRE 2012



**ING. JANSY VILLALTA**

**PRÁCTICAS DE PROCESA-  
MIENTO DE LÁCTEOS**

**III PERIODO 2012**

**LABORATORIO DE ANÁLISI-  
S Y PROCESAMIENTO DE  
ALIMENTOS, CURC**

lun	mar	mié	jue	vie	sáb	dom
			1	2 P8: Queso fresco con chile	3	4
5	6	7	8	9 P9: Queso semi seco	10	11
12	13	14	15	16 P10: Rompope sin huevo	17	18
19	20	21	22	23 P11: Yogurt sabo- rizado	24	25
26	27	28	29	30 EVALUACIÓN		

# DICIEMBRE 2012



**ING. JANSY VILLALTA**

**PRÁCTICAS DE PROCESA-  
MIENTO DE LÁCTEOS**

**III PERIODO 2012**

**LABORATORIO DE ANÁLI-  
SIS Y PROCESAMIENTO DE  
ALIMENTOS, CURC**

lun	mar	mié	jue	vie	sáb	dom
					1	2
3	4	5	6	7 Entrega de notas	8	9
10 Digitalización de notas	11 Digitalización de notas	12 Digitalización de notas	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30 / 31