

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA ALIMENTARIA  
MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA ALIMENTARIA 2019

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SETIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE	NOVENO SEMESTRE	DECIMO SEMESTRE
ESTUDIOS GENERALES			ESTUDIOS ESPECIFICOS		ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
<b>01</b> LENGUAJE Y COMUNICACIÓN CRÉDITO: 3	REQ. <b>9</b> INGLÉS II CRÉDITO: 1	REQ. <b>17</b> MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA CRÉDITO: 3	REQ. <b>25</b> QUÍMICA ORGÁNICA APLICADA CRÉDITO: 3	REQ. <b>32</b> MICROBIOLOGÍA GENERAL CRÉDITO: 3	REQ. <b>39</b> VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 3	REQ. <b>46</b> CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 3	REQ. <b>53</b> REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS CRÉDITO: 3	REQ. <b>60</b> SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO CRÉDITO: 3	REQ. <b>67</b> PROYECTOS DE INVERSIÓN CRÉDITO: 3
<b>02</b> FUNDAMENTOS DE CÁLCULO CRÉDITO: 3	REQ. <b>10</b> LIDERAZGO Y DESARROLLO PERSONAL CRÉDITO: 3	REQ. <b>18</b> GEOPOLÍTICA Y REALIDAD NACIONAL CRÉDITO: 3	REQ. <b>26</b> CÁLCULO INTEGRAL CRÉDITO: 3	REQ. <b>33</b> ECUACIONES DIFERENCIALES CRÉDITO: 3	REQ. <b>40</b> ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 4	REQ. <b>47</b> TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS CRÉDITO: 3	REQ. <b>54</b> TECNOLOGÍA DE CEREALES CRÉDITO: 3	REQ. <b>61</b> DISEÑO DE PLANTAS CRÉDITO: 4	REQ. <b>68</b> GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA CRÉDITO: 3
<b>03</b> METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO CRÉDITO: 2	REQ. <b>11</b> MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE CRÉDITO: 3	REQ. <b>19</b> ESTADÍSTICA GENERAL CRÉDITO: 3	REQ. <b>27</b> TERMODINÁMICA CRÉDITO: 3	REQ. <b>34</b> ESTADÍSTICA APLICADA CRÉDITO: 3	REQ. <b>41</b> INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS CRÉDITO: 4	REQ. <b>48</b> TECNOLOGÍA DE PECUARIOS CRÉDITO: 3	REQ. <b>55</b> TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES CRÉDITO: 3	REQ. <b>62</b> ECONOMÍA APLICADA CRÉDITO: 3	REQ. <b>69</b> GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CRÉDITO: 3
<b>04</b> FILOSOFÍA Y ÉTICA CRÉDITO: 3	REQ. <b>12</b> TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN CRÉDITO: 2	REQ. <b>20</b> PSICOLOGÍA ORGANIZACIONAL CRÉDITO: 2	REQ. <b>28</b> BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 4	REQ. <b>35</b> BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA CRÉDITO: 3	REQ. <b>42</b> MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 3	REQ. <b>49</b> TECNOLOGÍA DE BEBIDAS CRÉDITO: 3	REQ. <b>56</b> TECNOLOGÍA PESQUERA CRÉDITO: 3	REQ. <b>63</b> MECÁNICA TÉCNICA Y ELECTRICIDAD CRÉDITO: 3	REQ. <b>70</b> GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CRÉDITO: 3
<b>05</b> INGLÉS I CRÉDITO: 1	<b>13</b> SOCIOLOGÍA CRÉDITO: 2	REQ. <b>21</b> INGLÉS III CRÉDITO: 1	REQ. <b>29</b> MATEMÁTICA FINANCIERA CRÉDITO: 3	REQ. <b>36</b> QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 4	REQ. <b>43</b> COSTOS INDUSTRIALES CRÉDITO: 3	REQ. <b>50</b> HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 4	REQ. <b>57</b> CONTROL DE OPERACIONES CRÉDITO: 3	REQ. <b>64</b> TRATAMIENTO DE EFLUENTES Y RESIDUOS SÓLIDOS CRÉDITO: 3	REQ. <b>71</b> ADMINISTRACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS CRÉDITO: 3
<b>06</b> ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS CRÉDITO: 1	REQ. <b>14</b> FÍSICA GENERAL CRÉDITO: 3	REQ. <b>22</b> CÁLCULO DIFERENCIAL CRÉDITO: 3	REQ. <b>30</b> MECÁNICA DE FLUIDOS CRÉDITO: 3	REQ. <b>37</b> TRANSFERENCIA DE CALOR CRÉDITO: 3	REQ. <b>44</b> TRANSFERENCIA DE MASA CRÉDITO: 3	REQ. <b>51</b> OPERACIONES SEPARACIÓN Y TRANSPORTE CRÉDITO: 3	REQ. <b>58</b> TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS CRÉDITO: 3	REQ. <b>65</b> TESIS I CRÉDITO: 2	REQ. <b>72</b> TESIS II CRÉDITO: 2
<b>07</b> QUÍMICA GENERAL CRÉDITO: 4	REQ. <b>15</b> MATEMÁTICA CRÉDITO: 3	REQ. <b>23</b> FÍSICO QUÍMICA CRÉDITO: 3	REQ. <b>31</b> INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS CRÉDITO: 3				<b>59</b> PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES CRÉDITO: 4	REQ. <b>66</b> ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 3	
<b>08</b> BIOLOGÍA CRÉDITO: 4	REQ. <b>16</b> QUÍMICA ORGÁNICA CRÉDITO: 3	REQ. <b>24</b> QUÍMICA ANALÍTICA CRÉDITO: 3							

ELECTIVOS PARA CERTIFICACIÓN PROGRESIVA			
ÁREAS ELECTIVAS	ELECTIVA 1 5to. SEMESTRE	ELECTIVA 2 6to. SEMESTRE	ELECTIVA 3 7mo. SEMESTRE
CERTIFICACIÓN PROGRESIVA 1 MENCIÓN 1 ASISTENTE DE PRODUCCIÓN LÁCTEA	REQ. <b>38</b> CP5 1.1 TRATAMIENTO DE LECHE CRÉDITO: 2	REQ. <b>45</b> CP6 1.2 DERIVADOS LÁCTEOS 1 CRÉDITO: 2	REQ. <b>52</b> CP7 1.3 DERIVADOS LÁCTEOS 2 CRÉDITO: 2
CERTIFICACIÓN PROGRESIVA 2 MENCIÓN 2 ASISTENTE EN EMPAQUES Y EMBALAJES DE ALIMENTOS	REQ. <b>CP5 2.1</b> CP5 2.1 MATERIALES DE ENVASE CRÉDITO: 2	REQ. <b>CP6 2.2</b> CP6 2.2 ENVASES FLEXIBLES PARA ALIMENTOS CRÉDITO: 2	REQ. <b>CP7 2.3</b> CP6 2.2 ENVASES RÍGIDOS PARA ALIMENTOS CRÉDITO: 2

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SETIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE	NOVENO SEMESTRE	DECIMO SEMESTRE
TOTAL CRÉDITOS 21	TOTAL CRÉDITOS 20	TOTAL CRÉDITOS 21	TOTAL CRÉDITOS 22	TOTAL CRÉDITOS 21	TOTAL CRÉDITOS 22	TOTAL CRÉDITOS 21	TOTAL CRÉDITOS 22	TOTAL CRÉDITOS 21	TOTAL CRÉDITOS 17

COLOR ÍCONO	ÁREA ACADÉMICA
A	ESTUDIOS GENERALES
B	ESTUDIOS ESPECIFICOS
C	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD

CUADRO CONSOLIDADO	
TOTAL DE ASIGNATURAS	TOTAL DE CRÉDITOS
72	208