



UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLARREAL

SECRETARÍA GENERAL
'Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional'

RESOLUCIÓN R. N° 3949 -2018-CU-UNFV

San Miguel, 15 NOV. 2018

Visto el Oficio N° 401- 2018-D-FOPCA-UNFV de fecha de recepción 26.09.2018, del Decano de la Facultad de Oceanografía, Pesquería, Ciencias Alimentarias y Acuicultura de esta Casa de Estudios Superiores, mediante el cual remite la Resolución Decanal N° 285-2018-D-FOPCA-UNFV de fecha 24.09.2018, la misma que, entre otros, aprueba el Plan Curricular 2019 de la Carrera Profesional de Ingeniería Alimentaria de la referida Facultad; y

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 8° de la Ley N° 30220 – Ley Universitaria, el Estado reconoce la autonomía universitaria. La autonomía inherente a las universidades se ejerce de conformidad a lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normas aplicables. Esta autonomía se manifiesta, entre otros regímenes, en el Académico, el cual implica la potestad autodeterminativa para fijar el marco del proceso de enseñanza – aprendizaje dentro de la institución universitaria. Supone el señalamiento de los planes de estudios, programas de investigación, formas de ingreso y egreso de la institución, etc. Es formalmente dependiente del régimen normativo y es la expresión más acabada de la razón de ser de la actividad universitaria;

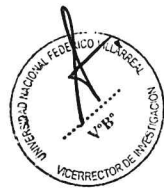
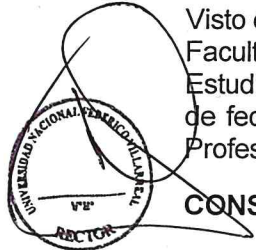
Que, el artículo 40° de la referida ley establece que cada universidad determina el diseño curricular de cada especialidad, en los niveles de enseñanza respectivos, de acuerdo a las necesidades nacionales y regionales que contribuyan al desarrollo del país (...). Cada universidad determina en la estructura curricular el nivel de estudios de pre grado, la pertinencia y duración de las prácticas pre profesionales, de acuerdo a sus especialidades. El currículo se debe actualizar cada tres (3) años o cuando sea conveniente, según los avances científicos y tecnológicos. La enseñanza de un idioma extranjero, de preferencia inglés, o la enseñanza de una lengua nativa de preferencia quechua o aymara, es obligatoria en los estudios de pre grado. Los estudios de pre grado comprenden los estudios generales y los estudios específicos y de especialidad. Tienen una duración mínima de cinco (5) años. Se realizan un máximo de dos semestres académicos por año;

Que, el Plan Curricular vigente de la Carrera Profesional de Ingeniería Alimentaria fue aprobado mediante Resolución R. N° 1301-2005-UNFV de fecha 26.09.2005, el mismo que a la fecha tiene una vigencia de trece años;

Que, mediante Resolución R. N° 1943-2017-CU-UNFV de fecha 07.12.2017, se aprobó el Modelo Educativo Socio Formativo Humanista de la Universidad Nacional Federico Villarreal, el cual establece los lineamientos académicos para la determinación del Nuevo Diseño Curricular;

Que, la Oficina Central de Asuntos Académicos, mediante Informe N° 167-2018-OCAA-VRAC-UNFV de fecha 26.07.2018, señala que la propuesta del Nuevo Plan de Estudios 2019 de la Carrera Profesional de Ingeniería Alimentaria, se justifica en la necesidad de cumplir con las Condiciones Básicas de Calidad dispuesta por la SUNEDU, dentro del marco del Modelo de Licenciamiento Institucional, habiéndose tomado en cuenta la Resolución R. N° 1943-2017-CU-UNFV de fecha 07.12.2017 que aprueba el primer Modelo Educativo de la Universidad Nacional Federico Villarreal, denominado socioformativo - humanista, que brinda los lineamientos académicos para la determinación del Nuevo Diseño Curricular y por consiguiente del Nuevo Plan de Estudios 2019 para todas las Carreras Profesionales y/o Programas de la UNFV, en

...///





UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLARREAL

SECRETARÍA GENERAL

///...

Pág. 02

Cont. RESOLUCIÓN R. N° 3949 -2018-CU-UNFV

cumplimiento del artículo 40° de la Ley Universitaria; que el Nuevo Plan de Estudios 2019 toma en cuenta el Estatuto de la Universidad, estableciendo diez (10) semestres académicos, con currículo flexible, número de horas de teoría y práctica para la correcta asignación del creditaje, incorporación de asignaturas de Estudios Generales, Específicos y de Especialidad; conforme a lo establecido en los artículos 41° y 42° de la Ley Universitaria;

Que, asimismo, el Nuevo Plan de Estudios 2019 de la referida Carrera Profesional, ha sido elaborado bajo el esquema del Nuevo Diseño Curricular de esta Universidad, aprobado mediante Resolución VRAC N° 361-2018-UNFV de fecha 26.04.2018, el mismo que cuenta con los objetivos académicos, perfil del Ingresante y del graduado, cuadro de distribución de asignaturas, denominación del Grado Académico, Título Profesional y modalidad, malla curricular y tabla de equivalencias;

Que, mediante Resolución R. N° 3219-2018-CU-UNFV de fecha 26.07.2018 se aprobó el Plan Curricular 2019 y tabla de equivalencias de la Carrera Profesional de Ingeniería Alimentaria de la Facultad de Oceanografía, Pesquería, Ciencias Alimentarias y Acuicultura;

Que, mediante Oficio N° 181-2018-CRLI-UNFV de fecha 10.09.18, la Comisión Responsable del Licenciamiento Institucional de la Universidad Nacional Federico Villarreal, señala que ha efectuado la revisión y análisis de la documentación que sustenta el Plan de Adecuación de la Universidad ante la SUNEDU, observándose una serie de errores en las resoluciones rectorales como decanales, que aprobaron, entre otros, los planes curriculares de las distintas Carreras Profesionales en esta Universidad;

Que, el artículo 212 del T.U.O de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, referido a la revocación del acto administrativo, señala que cabe la revocación de actos administrativos, con efectos a futuro, entre otros casos, cuando apreciando elementos de juicio sobrevinientes se favorezca legalmente a los destinatarios del acto y siempre que no se genere perjuicios a terceros;

Que, como señala Juan Carlos Morón Urbina, *“la institución de la revocación consiste en la potestad que la ley confiere a la administración para que, en cualquier tiempo, de manera directa, de oficio o a pedido de parte y mediante un nuevo acto administrativo modifique, reforme, sustituya o extinga los efectos jurídicos de un acto administrativo conforme a derecho, aun cuando haya adquirido firmeza debido a que su permanencia ha devenido, por razones externas al administrado, e incompatible con el interés público tutelado por la entidad”*;

En mérito a la opinión de la Oficina Central de Asuntos Académicos, contenida en el Informe N° 167-2018-OCAA-VRAC-UNFV de fecha 26.07.2018, a lo señalado por el Vicerrectorado Académico en el Oficio N° 534-2018-VRAC-UNFV de fecha 28.09.2018 y estando a lo dispuesto por el señor Rector en Proveído N° 4649-2018-R-UNFV de fecha 01.10.2018, el Consejo Universitario en Sesión Ordinaria N° 65, de fecha 05.11.2018 acordó en el sentido y tal como se expresa en la parte resolutive de la presente resolución; y

De conformidad con la Ley N° 30220 – Ley Universitaria, el Estatuto, el Reglamento General de la Universidad, la Resolución R. N° 536-2016-UNFV, de fecha 27.12.2016 y la Resolución R. N° 1075-2017-CU-UNFV, de fecha 12.06.2017;

...///



UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLARREAL

SECRETARÍA GENERAL

///...

Cont. RESOLUCIÓN R. N° 3949 -2018-CU-UNFV

Pág. 03

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Dejar sin efecto la Resolución R. N° 3219-2018-CU-UNFV de fecha 26.07.2018; por las razones expuestas en la parte considerativa de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO. - Ratificar la Resolución Decanal N° 285-2018-D-FOPCA-UNFV de fecha 24.09.2018; en consecuencia, aprobar el Plan de Estudios 2019 de la Carrera Profesional de Ingeniería Alimentaria de la Facultad de Oceanografía, Pesquería, Ciencias Alimentarias y Acuicultura de esta Casa de Estudios Superiores, el mismo que contiene: los objetivos académicos, perfil del Ingresante y del graduado, cuadro de distribución de asignaturas, denominación del Grado Académico, Título Profesional y modalidad, malla curricular y tabla de equivalencias, el mismo que en trece 13 folios, debidamente sellados y rubricados por el Secretario General (e) forman parte de la presente resolución.

ARTÍCULO TERCERO.- Remitir la presente resolución a la Oficina Central de Registros Académicos y Centro de Cómputo para la correspondiente codificación de asignaturas.

ARTÍCULO CUARTO.- Los Vicerrectorados Académico y de Investigación, la Facultad de Oceanografía, Pesquería, Ciencias Alimentarias y Acuicultura, así como las Oficinas Centrales de Asuntos Académicos, Oficina Central de Registros Académicos y Centro de Cómputo, Oficina de Grados y Títulos de la Secretaría General, dictarán las medidas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución.

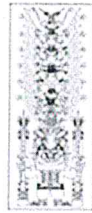
Regístrese, comuníquese y archívese.



ZGL



Lio ENRIQUE VAN VEGA MUCHA
SECRETARIO GENERAL (e)



Universidad Nacional
Federico Villarreal

**FACULTAD DE OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA,
CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA**

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA ALIMENTARIA

**PLAN DE ESTUDIO DE LA CARRERA PROFESIONAL DE
INGENIERÍA ALIMENTARIA**

MODALIDAD: PRESENCIAL



Fecha de actualización:

OCTUBRE 2018



I. OBJETIVOS ACADÉMICOS

La propuesta formativa de la Escuela Profesional de Ingeniería Alimentaria, ha establecido los siguientes objetivos académicos:

- Formar profesionales de alto nivel académico a través de una enseñanza por competencias que incluye conocimientos, habilidades y actitudes, para el planeamiento, ejecución, dirección y control de plantas de alimentos; el diseño, equipamiento, sistemas y procesos para la elaboración, conservación y manejo de alimentos de calidad e inocuos; la investigación científica y tecnológica; en concordancia con la conservación y protección del medio ambiente.
- Aplicar los principios de la ciencia biológica, física, química y de la ingeniería de procesos, con los fundamentos de la economía y las relaciones humanas en los sectores relacionados directamente con la conservación y transformación de los recursos alimenticios de procedencia agrícola, agropecuaria e hidrobiológica, para la obtención de bienes para consumo humano, llegando a los consumidores bajo normas de calidad e inocuidad.
- Fomentar una proyección social que programe, coordine y ejecute, programas multisectoriales de alimentación, nutrición, producción y transferencia tecnológica para solucionar los problemas básicos de las poblaciones carentes de recursos económicos del país.
- Orientar las investigaciones científicas y tecnológicas a reducir la dependencia y el subdesarrollo, teniendo en cuenta nuestros recursos alimentarios de origen agroindustrial e hidrobiológico, asimismo reconocer el rol fundamental de la investigación en el desarrollo de nuestro país.
- Contribuir al proceso de industrialización gradual del país, potenciando su autonomía en la explotación y transformación de nuestros recursos naturales alimenticios.



II. PERFIL DEL INGRESANTE Y DEL GRADUADO

2.1 Perfil del Ingresante

El estudiante que aspira a estudiar una carrera profesional en la UNFV es producto de la Educación Básica liderada por el Ministerio de Educación, por lo que se asume que ha desarrollado un conjunto de capacidades en las dimensiones cognitiva, afectiva y procedimental.

Dimensión Actitudinal

- Muestra actitud y motivación necesaria para el estudio de nivel universitario.



- Asume principios éticos y morales desenvolverse en la universidad y vivir en sociedad.
- Evidencia identidad personal – social y respeto por los derechos de las personas y el medio ambiente.

Dimensión Cognoscitiva

- Comprende, analiza y evalúa información obtenida de textos escritos e imágenes, tomando en consideración el contexto o situación en los que fueron producidos.
- Redacta textos con una estructura lógica y organizada (introducción, desarrollo y cierre), utilizando oraciones con un vocabulario preciso, con respeto de la normativa gramatical y ortográfica.
- Reconoce la diversidad geográfica, natural y humana, como potencial para el desarrollo el Perú, considerando el contexto mundial.
- Utiliza las matemáticas para solucionar problemas académicos y de la vida cotidiana, en grados distintos de acuerdo con la especialidad a la que sea admitido.
- Gestiona su aprendizaje empleando métodos y hábitos de estudio ordenados y constantes, y motivado por la curiosidad intelectual y los deseos de aprender más.
- Participa en trabajos grupales y valora su importancia.
- Respeta las normas de convivencia entre personas, deberes y derechos como integrante de la sociedad.
- Valora la importancia del desarrollo integral de la persona

Dimensión Procedimental

- Utiliza las TIC en su desarrollo personal y académico, con sentido crítico y productivo.
- Identifica problemas sociales y plantea alternativas de solución.
- Resuelve problemas matemáticos básicos, con razonamiento lógico.
- Interpreta información relevante de ciencia, tecnología y ambiente.

2.2 Perfil del Graduado

Al término de su formación los graduados en Ingeniería Alimentaria acreditarán las siguientes competencias:

Competencias genéricas:

- Construye su proyecto ético de vida, que les permita tomar decisiones esenciales en su desarrollo como personas racionales y con alto control emocional.
- Refuerza la autonomía y decisión de su identidad cultural, patrimonial, tecnológica, universitaria, que le permita convivir



sociedad y actuar en escenarios de incertidumbre, con visión intercultural.

- Aplica el análisis y la síntesis, la inducción y la deducción, y el enfoque sistémico, entre otros, como estrategias generales de construcción del conocimiento.
- Gestiona su conocimiento con pensamiento divergente y crítico, que le permita crear y aportar ideas para la solución de problemas, en diferentes contextos de la realidad.
- Valora y preserva el medio ambiente, que se exprese en la participación activa en campañas ecológicas, ferias, entre otras.
- Comprende y valora las manifestaciones materiales, espirituales, ideológicas, políticas y costumbristas, como expresión de la diversidad cultural de nuestra sociedad, base de la peruanidad, tomando en consideración el carácter pluricultural y multilingüe de la sociedad peruana.
- Genera ideas y trabaja en la creación de productos o servicios que la sociedad necesite, poniendo al alcance de la sociedad servicios profesionales con una mejor apertura de centros laborales, ofreciendo de esta forma mejores puestos de trabajo.
- Trabaja de manera colaborativa y utiliza adecuadamente las herramientas tecnológicas emergentes, en su desempeño académico.

Competencias específicas:

- Aplica los conocimientos teórico – práctico de los procesos que involucra la ingeniería y tecnología de los alimentos a nivel industrial, de manera eficaz desde la selección de equipos, capacidad instalada y su control en todas las operaciones del proceso productivo acorde con la normatividad vigente.
- Gestiona manuales que integren procedimientos que permitan asegurar la calidad e inocuidad de los productos alimentarios dentro de la cadena de valor y/o hasta llegar al consumidor final, cumpliendo con las normas nacionales e internacionales vigentes, conscientemente y éticamente.
- Investiga las líneas de producción para desarrollar alimentos procesados desde materias primas, proceso productivo involucrando materiales de envase, en concordancia con las tendencias actuales de alimentación y requerimientos alimentarios de los consumidores, solucionando eficazmente problemas existentes en la industria alimentaria en el ámbito de calidad nutricional, vida de anaquel e inocuidad, en el marco de las normas vigentes del sector alimentario.



- Aplica los conocimientos relacionados con los proyectos de inversión, financiamiento, oferta y demanda de productos alimentarios a fin de implementar una empresa a cualquier nivel empresarial, mediante ética empresarial generando oportunidades laborales y crecimiento económico en el país, regido bajo la normativa legal actual.
- Elabora instrumentos de gestión ambiental y sostenibilidad de los recursos utilizados en la industria alimentaria, protegiendo responsablemente los recursos de nuestro país generando sostenibilidad de los mismos en el tiempo y respetando las normatividades establecidas.

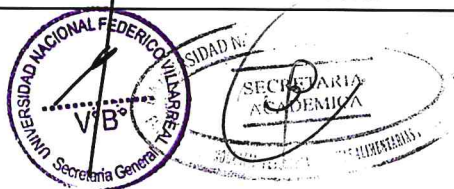
III. CUADRO DE DISTRIBUCIÓN DE ASIGNATURAS

PRIMER SEMESTRE

| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|---------------------------------------|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 1 | | Lenguaje y Comunicación | Obligatorio | General | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | Ninguno |
| 2 | | Fundamentos de Cálculo | Obligatorio | General | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | Ninguno |
| 3 | | Metodología del Trabajo Universitario | Obligatorio | General | 1 | 2 | 2 | 16 | 32 | 48 | Ninguno |
| 4 | | Filosofía y Ética | Obligatorio | General | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | Ninguno |
| 5 | | Inglés I | Obligatorio | General | 0 | 2 | 1 | 0 | 32 | 32 | Ninguno |
| 6 | | Actividades Culturales y Deportivas | Obligatorio | General | 0 | 2 | 1 | 0 | 32 | 32 | Ninguno |
| 7 | | Química General | Obligatorio | Específico | 3 | 2 | 4 | 48 | 32 | 80 | Ninguno |
| 8 | | Biología | Obligatorio | Específico | 3 | 2 | 4 | 48 | 32 | 80 | Ninguno |
| TOTAL | | | | | 13 | 16 | 21 | 208 | 256 | 464 | |

SEGUNDO SEMESTRE

| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|--|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 9 | | Inglés II | Obligatorio | General | 0 | 2 | 1 | 0 | 32 | 32 | 5 |
| 10 | | Liderazgo y Desarrollo Personal | Obligatorio | General | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 4 |
| 11 | | Medio ambiente y Desarrollo Sostenible | Obligatorio | General | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 1,8 |
| 12 | | Tecnologías de la Información y Comunicación | Obligatorio | General | 0 | 4 | 2 | 0 | 64 | 64 | 4 |
| 13 | | Sociología | Obligatorio | General | 1 | 2 | 2 | 16 | 32 | 48 | Ninguno |
| 14 | | Física General | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 2 |
| 15 | | Matemática | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 2 |
| 16 | | Química Orgánica | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 7 |
| TOTAL | | | | | 11 | 18 | 20 | 176 | 288 | 464 | |



TERCER SEMESTRE

| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|--|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 17 | | Métodos de la Investigación Científica | Obligatorio | General | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 3,12 |
| 18 | | Geopolítica y Realidad Nacional | Obligatorio | General | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 11 |
| 19 | | Estadística General | Obligatorio | General | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 15 |
| 20 | | Psicología Organizacional | Obligatorio | General | 1 | 2 | 2 | 16 | 32 | 48 | 13 |
| 21 | | Inglés III | Obligatorio | General | 0 | 2 | 1 | 0 | 32 | 32 | 9 |
| 22 | | Cálculo Diferencial | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 15 |
| 23 | | Físico Química | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 14 |
| 24 | | Química Analítica | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 16 |
| TOTAL | | | | | 13 | 16 | 21 | 208 | 256 | 464 | |

CUARTO SEMESTRE

| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|---|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 25 | | Química Orgánica Aplicada | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 16,24 |
| 26 | | Cálculo Integral | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 22 |
| 27 | | Termodinámica | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 23 |
| 28 | | Bioquímica de los Alimentos | Obligatorio | Específico | 3 | 2 | 4 | 48 | 32 | 80 | 16,24 |
| 29 | | Matemática Financiera | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 22 |
| 30 | | Mecánica de Fluidos | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 14,22 |
| 31 | | Introducción a la Tecnología de Alimentos | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 23 |
| TOTAL | | | | | 15 | 14 | 22 | 240 | 224 | 464 | |

QUINTO SEMESTRE

| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|---|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 32 | | Microbiología General | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 28 |
| 33 | | Ecuaciones Diferenciales | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 26 |
| 34 | | Estadística Aplicada | Obligatorio | Específico | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 19 |
| 35 | | Balance de Materia y Energía | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 27 |
| 36 | | Química de los Alimentos | Obligatorio | De Especialidad | 3 | 2 | 4 | 48 | 32 | 80 | 28 |
| 37 | | Transferencia de Calor | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 30 |
| 38 | | Electiva 1 (Certificación Progresiva CP5) | Electivo | De Especialidad | 1 | 2 | 2 | 16 | 32 | 48 | Ninguno |
| TOTAL | | | | | 14 | 14 | 21 | 224 | 224 | 448 | |



SEXTO SEMESTRE

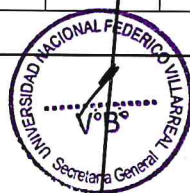
| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|---|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 39 | | Vida Útil de los Alimentos | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 32,35 |
| 40 | | Análisis de los Alimentos | Obligatorio | De Especialidad | 3 | 2 | 4 | 48 | 32 | 80 | 36 |
| 41 | | Ingeniería de Procesos Alimentarios | Obligatorio | De Especialidad | 3 | 2 | 4 | 48 | 32 | 80 | 28,35,37 |
| 42 | | Microbiología de los Alimentos | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 32 |
| 43 | | Costos Industriales | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 29 |
| 44 | | Transferencia de Masa | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 27,37 |
| 45 | | Electiva 2 (Certificación Progresiva CP6) | Electivo | De Especialidad | 1 | 2 | 2 | 16 | 32 | 48 | 38 |
| TOTAL | | | | | 15 | 14 | 22 | 240 | 224 | 464 | |

SÉPTIMO SEMESTRE

| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|---|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 46 | | Control de Calidad de los Alimentos | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 39,40 |
| 47 | | Tecnología de Lácteos | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 40,41 |
| 48 | | Tecnología de Pecuarios | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 40,41 |
| 49 | | Tecnología de Bebidas | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 40,41 |
| 50 | | Higiene de los Alimentos | Obligatorio | De Especialidad | 3 | 2 | 4 | 48 | 32 | 80 | 41,42 |
| 51 | | Operaciones Separación y Transporte | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 44 |
| 52 | | Electiva 3 (Certificación Progresiva CP7) | Electivo | De Especialidad | 1 | 2 | 2 | 16 | 32 | 48 | 45 |
| TOTAL | | | | | 14 | 14 | 21 | 224 | 224 | 448 | |

OCTAVO SEMESTRE

| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|--|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 53 | | Refrigeración y Congelación de Alimentos | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 27,51 |
| 54 | | Tecnología de Cereales | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 41,51 |
| 55 | | Tecnología de Grasas y Aceites | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 41,51 |
| 56 | | Tecnología Pesquera | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 41,51 |
| 57 | | Control de Operaciones | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 43,51 |
| 58 | | Tecnología de Frutas y Hortalizas | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 41,51 |
| 59 | | Prácticas pre Profesionales | Obligatorio | De Especialidad | 0 | 8 | 4 | 0 | 128 | 512 | |
| TOTAL | | | | | 12 | 20 | 22 | 192 | 320 | 512 | |



NOVENO SEMESTRE

| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|---|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 60 | | Seguridad e Higiene en el Trabajo | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 57 |
| 61 | | Diseño de Plantas | Obligatorio | De Especialidad | 3 | 2 | 4 | 48 | 32 | 80 | 51,57 |
| 62 | | Economía Aplicada | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 43 |
| 63 | | Mecánica Técnica y Electricidad | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 51 |
| 64 | | Tratamiento de Efluentes y Residuos Sólidos | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 57 |
| 65 | | Tesis I | Obligatorio | De Especialidad | 1 | 2 | 2 | 16 | 32 | 48 | 17,57 |
| 66 | | Análisis Sensorial de los Alimentos | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 39,46 |
| TOTAL | | | | | 14 | 14 | 21 | 224 | 224 | 448 | |

DECIMO SEMESTRE

| No. | CÓDIGO | ASIGNATURAS | TIPO DE CURSO | TIPO DE ESTUDIOS | HT | HP | CRED. | THT | THP | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|--------------|--------|---|---------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------------------|
| 67 | | Proyectos de Inversión | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 61,62 |
| 68 | | Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 50,60 |
| 69 | | Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 61,64 |
| 70 | | Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 60,61 |
| 71 | | Administración y Organización de Empresas | Obligatorio | De Especialidad | 2 | 2 | 3 | 32 | 32 | 64 | 62 |
| 72 | | TESIS II | Obligatorio | De Especialidad | 1 | 2 | 2 | 16 | 32 | 48 | 65 |
| TOTAL | | | | | 11 | 12 | 17 | 176 | 192 | 368 | |

ELECTIVA 1 - PARA CERTIFICACIÓN PROGRESIVA CP5

| No. | CÓDIGO | CERTIFICACIÓN | ASIGNATURAS | HT | HP | CRED. | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|----------|--------|--|----------------------|----|----|-------|-----|-------------------------|
| CP5 1.1 | | Asistente en producción láctea | Tratamiento de leche | 1 | 2 | 2 | 48 | 28 |
| CP5 2.1. | | Asistente en empaques y embalajes de alimentos | Materiales de envase | 1 | 2 | 2 | 48 | 28 |



ELECTIVA 2 - PARA CERTIFICACIÓN PROGRESIVA CP6

| No. | CÓDIGO | CERTIFICACIÓN | ASIGNATURAS | HT | HP | CRED. | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|---------|--------|--|----------------------------------|----|----|-------|-----|-------------------------|
| CP6 1.2 | | Asistente en producción láctea | Derivados lácteos 1 | 1 | 2 | 2 | 48 | CP5 1.1 |
| CP6 2.2 | | Asistente en empaques y embalajes de alimentos | Envases flexibles para alimentos | 1 | 2 | 2 | 48 | CP5 2.1 |

ELECTIVA 3 - PARA CERTIFICACIÓN PROGRESIVA CP7

| No. | CÓDIGO | CERTIFICACIÓN | ASIGNATURAS | HT | HP | CRED. | THA | N° ASIGNATURA REQUISITO |
|---------|--------|--|--------------------------------|----|----|-------|-----|-------------------------|
| CP7 1.3 | | Asistente en producción láctea | Derivados lácteos 2 | 1 | 2 | 2 | 48 | CP6 1.2 |
| CP7 2.3 | | Asistente en empaques y embalajes de alimentos | Envases rígidos para alimentos | 1 | 2 | 2 | 48 | CP6 2.2 |

RESUMEN

| ASIGNATURAS | | CRÉDITOS | |
|-------------------|-----------|----------------|-----------|
| OBLIGATORIAS | ELECTIVAS | OBLIGATORIOS | ELECTIVOS |
| 69 | 3 | 202 | 6 |
| TOTAL ASIGNATURAS | | TOTAL CRÉDITOS | |
| 72 | | 208 | |

TOTAL HORAS CARRERA PROFESIONAL

| TOTAL HT | TOTAL HP | TOTAL HORAS ACADÉMICAS |
|----------|----------|------------------------|
| 2,112 | 2,432 | 4,544 |

IV. DENOMINACION DE LA CARRERA PROFESIONAL, GRADO, TÍTULO PROFESIONAL Y MODALIDAD

Carrera Profesional : **Ingeniería Alimentaria**
 Grado Académico : **Bachiller en Ciencias**
 Título : **Ingeniero Alimentario**
 Modalidad : **Presencial**






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

| PRIMER SEMESTRE | SEGUNDO SEMESTRE ESTUDIOS GENERALES | TERCER SEMESTRE | CUARTO SEMESTRE ESTUDIOS ESPECIFICOS | QUINTO SEMESTRE | SEXTO SEMESTRE | SETIMO SEMESTRE | OCTAVO SEMESTRE ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD | NOVENO SEMESTRE | DECIMO SEMESTRE |
|--|--|--|--|---|--|--|---|--|--|
| 01 LENGUAJE Y COMUNICACIÓN CRÉDITO: 3 | REQ. 5 9 INGLÉS II CRÉDITO: 1 | REQ. 3 17 MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA CRÉDITO: 3 | REQ. 16 25 QUÍMICA ORGÁNICA APLICADA CRÉDITO: 3 | REQ. 28 32 MICROBIOLOGÍA GENERAL CRÉDITO: 3 | REQ. 32 39 VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 3 | REQ. 39 46 CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 3 | REQ. 27 53 REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS CRÉDITO: 3 | REQ. 57 60 SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO CRÉDITO: 3 | REQ. 61 67 PROYECTOS DE INVERSIÓN CRÉDITO: 3 |
| 02 FUNDAMENTOS DE CÁLCULO CRÉDITO: 3 | REQ. 4 10 LIDERAZGO Y DESARROLLO PERSONAL CRÉDITO: 3 | REQ. 11 18 GEOPOLÍTICA Y REALIDAD NACIONAL CRÉDITO: 3 | REQ. 22 26 CÁLCULO INTEGRAL CRÉDITO: 3 | REQ. 26 33 ECUACIONES DIFERENCIALES CRÉDITO: 3 | REQ. 36 40 ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 4 | REQ. 40 47 TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS CRÉDITO: 3 | REQ. 41 54 TECNOLOGÍA DE CEREALES CRÉDITO: 3 | REQ. 51 61 DISEÑO DE PLANTAS CRÉDITO: 4 | REQ. 50 68 GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA CRÉDITO: 3 |
| 03 METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO CRÉDITO: 2 | REQ. 1 11 MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE CRÉDITO: 3 | REQ. 15 19 ESTADÍSTICA GENERAL CRÉDITO: 3 | REQ. 23 27 TERMODINÁMICA CRÉDITO: 3 | REQ. 19 34 ESTADÍSTICA APLICADA CRÉDITO: 3 | REQ. 28 41 INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS CRÉDITO: 4 | REQ. 40 48 TECNOLOGÍA DE PECUARIOS CRÉDITO: 3 | REQ. 41 55 TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES CRÉDITO: 3 | REQ. 43 62 ECONOMÍA APLICADA CRÉDITO: 3 | REQ. 61 69 GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CRÉDITO: 3 |
| 04 FILOSOFÍA Y ÉTICA CRÉDITO: 3 | REQ. 4 12 TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN CRÉDITO: 2 | REQ. 13 20 PSICOLOGÍA ORGANIZACIONAL CRÉDITO: 2 | REQ. 16 28 BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 4 | REQ. 27 35 BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA CRÉDITO: 3 | REQ. 32 42 MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 3 | REQ. 40 49 TECNOLOGÍA DE BEBIDAS CRÉDITO: 3 | REQ. 41 56 TECNOLOGÍA PESQUERA CRÉDITO: 3 | REQ. 51 63 MECÁNICA TÉCNICA Y ELECTRICIDAD CRÉDITO: 3 | REQ. 60 70 GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CRÉDITO: 3 |
| 05 INGLÉS I CRÉDITO: 1 | REQ. 13 SOCIOLOGÍA CRÉDITO: 2 | REQ. 9 21 INGLÉS III CRÉDITO: 1 | REQ. 22 29 MATEMÁTICA FINANCIERA CRÉDITO: 3 | REQ. 28 36 QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 4 | REQ. 29 43 COSTOS INDUSTRIALES CRÉDITO: 3 | REQ. 41 50 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 4 | REQ. 43 57 CONTROL DE OPERACIONES CRÉDITO: 3 | REQ. 57 64 TRATAMIENTO DE EFLUENTES Y RESIDUOS SÓLIDOS CRÉDITO: 3 | REQ. 62 71 ADMINISTRACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS CRÉDITO: 3 |
| 06 ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS CRÉDITO: 1 | REQ. 2 14 FÍSICA GENERAL CRÉDITO: 3 | REQ. 15 22 CÁLCULO DIFERENCIAL CRÉDITO: 3 | REQ. 14 30 MECÁNICA DE FLUIDOS CRÉDITO: 3 | REQ. 30 37 TRANSFERENCIA DE CALOR CRÉDITO: 3 | REQ. 27 44 TRANSFERENCIA DE MASA CRÉDITO: 3 | REQ. 44 51 OPERACIONES SEPARACIÓN Y TRANSPORTE CRÉDITO: 3 | REQ. 41 58 TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS CRÉDITO: 3 | REQ. 17 65 TESIS I CRÉDITO: 2 | REQ. 65 72 TESIS II CRÉDITO: 2 |
| 07 QUÍMICA GENERAL CRÉDITO: 4 | REQ. 2 15 MATEMÁTICA CRÉDITO: 3 | REQ. 14 23 FÍSICO QUÍMICA CRÉDITO: 3 | REQ. 23 31 INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS CRÉDITO: 3 | | | | REQ. 59 PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES CRÉDITO: 4 | REQ. 39,46 66 ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS CRÉDITO: 3 | |
| 08 BIOLOGÍA CRÉDITO: 4 | REQ. 7 16 QUÍMICA ORGÁNICA CRÉDITO: 3 | REQ. 16 24 QUÍMICA ANALÍTICA CRÉDITO: 3 | | | | | | | |

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| PRIMER SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 21 |
|-----------------|----------------|----|

| | | |
|------------------|----------------|----|
| SEGUNDO SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 20 |
|------------------|----------------|----|

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| TERCER SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 21 |
|-----------------|----------------|----|

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| CUARTO SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 22 |
|-----------------|----------------|----|

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| QUINTO SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 21 |
|-----------------|----------------|----|

| | | |
|----------------|----------------|----|
| SEXTO SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 22 |
|----------------|----------------|----|

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| SETIMO SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 21 |
|-----------------|----------------|----|

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| OCTAVO SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 22 |
|-----------------|----------------|----|

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| NOVENO SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 21 |
|-----------------|----------------|----|

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| DECIMO SEMESTRE | TOTAL CRÉDITOS | 17 |
|-----------------|----------------|----|

| COLOR ICONO | ÁREA ACADÉMICA |
|-------------|--------------------------|
| A | ESTUDIOS GENERALES |
| B | ESTUDIOS ESPECIFICOS |
| C | ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD |

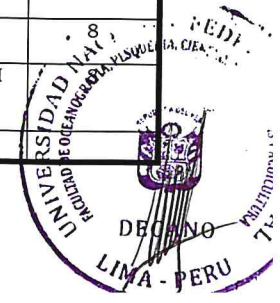
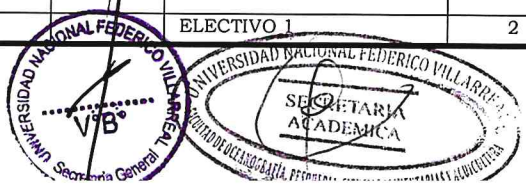
| ELECTIVOS PARA CERTIFICACIÓN PROGRESIVA | | | |
|---|--|---|---|
| ÁREAS ELECTIVAS | ELECTIVA 1 5to. SEMESTRE 38 | ELECTIVA 2 6to. SEMESTRE 45 | ELECTIVA 3 7mo. SEMESTRE 52 |
| CERTIFICACIÓN PROGRESIVA 1 MENCIÓN 1 ASISTENTE DE PRODUCCIÓN LÁCTEA | REQ. 28 CPS 1.1 TRATAMIENTO DE LECHE CRÉDITO: 2 | REQ. 1.1 CP6 1.2 DERIVADOS LÁCTEOS 1 CRÉDITO: 2 | REQ. CP6 1.2 CP7 1.3 DERIVADOS LÁCTEOS 2 CRÉDITO: 2 |
| CERTIFICACIÓN PROGRESIVA 2 MENCIÓN 2 ASISTENTE EN EMPAQUES Y EMBALAJES DE ALIMENTOS | REQ. 28 CPS 2.1 MATERIALES DE ENVASE CRÉDITO: 2 | REQ. CP6 2.1 CP6 2.2 ENVASES FLEXIBLES PARA ALIMENTOS CRÉDITO: 2 | REQ. CP6 2.2 CP7 2.3 ENVASES RÍGIDOS PARA ALIMENTOS CRÉDITO: 2 |



| CUADRO CONSOLIDADO | |
|----------------------|-----|
| TOTAL DE ASIGNATURAS | 72 |
| TOTAL DE CRÉDITOS | 208 |

VI. TABLA DE EQUIVALENCIAS CARRERA PROFESIONAL INGENIERIA ALIMENTARIA

| PLAN DE ESTUDIOS AÑO 2019 (Semestral) | | | | PLAN DE ESTUDIOS AÑO 1994 MODIFICADO AÑO 2005 (anual) | | | |
|---------------------------------------|--------|--|-----------|---|---------|---|-----------|
| SEMESTRE | CODIGO | ASIGNATURAS | CREDITO S | AÑO | CÓDIGOS | ASIGNATURAS | CREDITO S |
| 1 | | LENGUAJE Y COMUNICACION | 3 | 1 | OPL106 | REDACCION TECNICA Y METODOLOGIA DEL TRABAJO INTELECTUAL | 4 |
| 1 | | FUNDAMENTOS DE CALCULO | 3 | 1 | OPL101 | MATEMATICA I | 8 |
| | | METODOLOGIA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO | 2 | 1 | OPL106 | REDACCION TECNICA Y METODOLOGIA DEL TRABAJO INTELECTUAL | 4 |
| 1 | | FILOSOFIA Y ETICA | 3 | | | | |
| 1 | | INGLES I | 1 | | | | |
| 1 | | ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS | 1 | | | | |
| 1 | | QUIMICA GENERAL | 4 | 1 | OPL 102 | QUIMICA GENERAL | 8 |
| 1 | | BIOLOGIA | 4 | 1 | OPL104 | BIOLOGIA Y ECOLOGIA | 8 |
| 2 | | INGLES II | 1 | | | | |
| 2 | | LIDERAZGO Y DESARROLLO PERSONAL | 3 | | | | |
| 2 | | MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE | 3 | | | | |
| 2 | | TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y COMUNICACION | 2 | 2 | OPL206 | COMPUTACION Y PROGRAMACION | 2 |
| 2 | | SOCIOLOGIA | 2 | 2 | OPL208 | SOCIOLOGIA | 4 |
| 2 | | FISICA GENERAL | 3 | 1 | OPL103 | FISICA GENERAL | 8 |
| 2 | | MATEMATICA | 3 | 1 | OPL 101 | MATEMATICA I | 8 |
| 2 | | QUIMICA ORGANICA | 3 | 2 | OPL 202 | QUIMICA ORGANICA Y APLICADA | 6 |
| 3 | | METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION CIENTIFICA | 3 | | | | |
| 3 | | GEOLOGIA B Y REALIDAD NACIONAL | 3 | 3 | OPL 307 | REALIDAD NACIONAL Y LEGISLACION | 4 |
| 3 | | ESTADISTICA GENERAL | 3 | 2 | OPL 204 | ESTADISTICA GENERAL Y APLICADA | 8 |
| 3 | | PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL | 2 | | | | |
| 3 | | INGLES III | 1 | | | | |
| 3 | | CALCULO DIFERENCIAL | 3 | 2 | OPL 201 | MATEMATICA II | 8 |
| 3 | | FÍSICO QUIMICA | 3 | 2 | OPL 205 | FISICO QUIMICA Y TERMODINAMICA | 8 |
| 3 | | QUÍMICA ANALÍTICA | 3 | 2 | OPL 203 | ANALISIS QUIMICO | 6 |
| 4 | | QUIMICA ORGANICA APLICADA | 3 | 2 | OPL 202 | QUIMICA ORGANICA Y APLICADA | 6 |
| 4 | | CÁLCULO INTEGRAL | 3 | 2 | OPL 201 | MATEMATICA II | 8 |
| 4 | | TERMODINÁMICA | 3 | 2 | OPL 205 | FISICO QUIMICA Y TERMODINAMICA | 8 |
| 4 | | BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS | 4 | 3 | OPL 302 | BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICION | 6 |
| 4 | | MATEMATICA FINANCIERA | 3 | 2 | OPL 207 | MATEMATICA FINANCIERA Y CONTABILIDAD | 6 |
| 4 | | MECÁNICA DE FLUIDOS | 3 | 3 | OPL 303 | INGENIERIA DE ALIMENTOS I | 8 |
| 4 | | INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | 3 | 1 | OPL 105 | INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | 6 |
| 5 | | MICROBIOLOGÍA GENERAL | 3 | 3 | OPL 305 | MICROBIOLOGIA GENERAL Y DE LOS ALIMENTOS | 8 |
| 5 | | ECUACIONES DIFERENCIALES | 3 | 2 | OPL 201 | MATEMATICA II | 8 |
| 5 | | ESTADÍSTICA APLICADA | 3 | 2 | OPL 204 | ESTADISTICA GENERAL Y APLICADA | 8 |
| 5 | | BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA | 3 | 3 | OPL 301 | MATEMATICA APLICADA | 6 |
| 5 | | QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS | 4 | 3 | OPL304 | BROMATOLOGIA | |
| 5 | | TRANSFERENCIA DE CALOR | 3 | 3 | OPL 303 | INGENIERIA DE ALIMENTOS I | |
| 5 | | ELECTIVO I | 2 | | | | |



| PLAN DE ESTUDIOS AÑO 2019 (Semestral) | | | | PLAN DE ESTUDIOS AÑO 1994 MODIFICADO AÑO 2005 (anual) | | | |
|---------------------------------------|---------|---|----------|---|---------|---|----------|
| SEMESTRE | CÓDIGOS | ASIGNATURAS | CREDITOS | AÑO | CÓDIGOS | ASIGNATURAS | CREDITOS |
| 6 | | VIDA UTIL DE LOS ALIMENTOS | 3 | 4 | OPL 401 | INGENIERIA DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS | 6 |
| 6 | | ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS | 4 | 4 | OPL 407 | HIGIENE, SANEAMIENTO Y ANALISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS | 6 |
| 6 | | INGENIERIA DE PROCESOS ALIMENTARIOS | 4 | 4 | OPL 401 | INGENIERIA DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS | 6 |
| 6 | | MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS | 3 | 3 | OPL 305 | MICROBIOLOGIA GENERAL Y DE LOS ALIMENTOS | 8 |
| 6 | | COSTOS INDUSTRIALES | 3 | 3 | OPL 306 | COSTOS INDUSTRIALES, PRESUPUESTO Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL | 4 |
| 6 | | TRANSFERENCIA DE MASA | 3 | 4 | OPL 402 | INGENIERIA DE ALIMENTOS II | 8 |
| 6 | | ELECTIVO 2 | 2 | | | | |
| 7 | | CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS | 3 | 5 | OPL 504 | INGENIERIA DE CONTROL DE CALIDAD Y ANALISIS INSTRUMENTAL | 6 |
| 7 | | TECNOLOGIA DE LÁCTEOS | 3 | 4 | OPL 403 | TECNOLOGIA DE LACTEOS Y BEBIDAS | 8 |
| 7 | | TECNOLOGIA DE PECUARIOS | 3 | 5 | OPL 501 | TECNOLOGIA DE PRODUCTOS PECUARIOS E HIDROBIOLÓGICOS | 6 |
| 7 | | TECNOLOGIA DE BEBIDAS | 3 | 4 | OPL 403 | TECNOLOGIA DE LACTEOS Y BEBIDAS | 8 |
| 7 | | HIGIENE DE LOS ALIMENTOS | 4 | 4 | OPL 407 | HIGIENE, SANEAMIENTO Y ANALISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS | 6 |
| 7 | | OPERACIONES SEPARACIÓN Y TRANSPORTE | 3 | 5 | OPL 502 | INGENIERIA DE ALIMENTOS III | 6 |
| 7 | | ELECTIVO 3 | 2 | | | | |
| 8 | | REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS | 3 | 4 | OPL404 | TECNOLOGIA DEL EMPLEO DEL FRIO | 8 |
| 8 | | TECNOLOGIA DE CEREALES | 3 | 5 | OPL 506 | TECNOLOGIA DE FRUTAS HORTALIZAS CEREALES | 6 |
| 8 | | TECNOLOGIA DE GRASAS Y ACEITES. | 3 | 4 | OPL 405 | TECNOLOGIA PESQUERA GRASAS Y ACEITES | 6 |
| 8 | | TECNOLOGIA PESQUERA | 3 | 4 | OPL 405 | TECNOLOGIA PESQUERA GRASAS Y ACEITES | 6 |
| 8 | | CONTROL DE OPERACIONES | 3 | 5 | OPL 503 | TECNOLOGIA DE LA PRODUCCION ALIMENTARIA | 8 |
| 8 | | TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS | 3 | 5 | OPL 506 | TECNOLOGIA DE FRUTAS, HORTALIZAS Y CEREALES | 6 |
| 8 | | PRACTICAS PRE PROFESIONALES | 4 | | | | |
| 9 | | SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO | 3 | | | | |
| 9 | | DISEÑO DE PLANTAS | 4 | 4 | OPL 406 | DISEÑO DE PLANTAS Y PROYECTOS DE INVERSIÓN | 6 |
| 9 | | ECONOMIA APLICADA | 3 | 5 | OPL 507 | ECONOMIA Y GESTION DE EMPRESAS | 6 |
| 9 | | MECANICA TECNICA Y ELECTRICIDAD | 3 | 5 | OPL 502 | INGENIERIA DE ALIMENTOS III | 6 |
| 9 | | TRATAMIENTO DE EFLUENTES Y RESIDUOS SOLIDOS | 3 | | | | |
| 9 | | TESIS I | 2 | 5 | OPL506 | TOPICOS ESPECIALES EN CIENCIAS ALIMENTARIAS Y PROYECTO DE TESIS | 4 |
| 9 | | ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS | 3 | 4 | OPL 407 | HIGIENE, SANEAMIENTO Y ANALISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS | 6 |
| 10 | | PROYECTOS DE INVERSIÓN | 3 | 4 | OPL 406 | DISEÑO DE PLANTA Y PROYECTOS DE INVERSION | 6 |
| 10 | | GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA | 3 | 5 | OPL 504 | INGENIERÍA DE CONTROL DE CALIDAD Y ANÁLISIS INSTRUMENTAL | 6 |
| 10 | | GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 3 | | | | |
| 10 | | GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | 3 | | | | |
| 10 | | ADMINISTRACION Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS | 3 | 5 | OPL 507 | ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS | 6 |
| 10 | | TESIS II | 2 | | | | |

