

4.4. Plan de estudios

El plan de estudios es un componente fundamental del currículo e implica un proceso de toma de decisiones para la selección y la organización secuencial de las asignaturas.

4.4.1. Cuadro de asignaturas por área

a) Área de Estudios Generales:

Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
<i>Ninguno</i>	<i>EG.17.101</i>	<i>Matemática básica</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>4</i>
<i>Ninguno</i>	<i>EG.17.102</i>	<i>Comunicación oral y escrita</i>	<i>0</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>3</i>
<i>Ninguno</i>	<i>EG.17.103</i>	<i>Metodología del trabajo universitario</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>2</i>
<i>Ninguno</i>	<i>EG.17.104</i>	<i>Física general</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>4</i>
<i>Ninguno</i>	<i>EG.17.105</i>	<i>Ecología</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>4</i>

Ninguno	EG.17.106	Química general	O	2	4	6	4
Ninguno	EG.17.107	Educación física	O	0	2	2	1
EG.17.101	EG.17.108	Matemática superior	O	2	4	6	4
Ninguno	EG.17.109	Metodología de la investigación Científica	O	0	4	4	2
Ninguno	EG.17.110	Ética	O	1	2	3	2
Ninguno	EG.17.111	Realidad nacional e internacional	O	1	2	3	2
Ninguno	EG.17.112	Electivo I (Idioma) Idioma: Inglés básico Idioma: Quechua	E	1	2	3	2
Ninguno	EG.17.113	Emprendimiento y responsabilidad Social	O	1	2	3	2
Ninguno	EG.17.114	Estadística general	O	1	4	5	3
Ninguno	EG.17.115	Electivo II (Taller de arte) Taller de: Teatro Taller de: Música y Canto Taller de : Danza	E	0	2	2	1
TOTAL				16	48	64	40

b) Área de Estudios Específicos

Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
Ninguno	EE.17.116	Biología General	O	2	4	6	4
EE.17.106	EE.17.202	Química Orgánica	O	2	4	6	4
Ninguno	EE.17.203	Geometría y Dibujo de Ingeniería	O	2	2	4	3
EG.17-111	EE. 17.204	Economía y Desarrollo	O	2	2	4	3
EC.17.108	EE.17.205	Análisis Matemático para Ingeniería	O	2	2	4	3
EE.17.202	EE.17.209	Química Analítica	O	2	2	4	3
EE.17.203	EE.17.210	Elementos de Máquinas y Equipos Agroindustriales	O	2	2	4	3
EG.17.104	EE.17.211	Fisicoquímica de Alimentos	O	2	4	6	4
EE.17.205	EE.17.212	Métodos Numéricos	O	2	2	4	3
EE.17.204	EE.17.213	Contabilidad de Costos	O	2	2	4	3
EE-17-211	EE.17.301	Termodinámica	O	2	4	6	4
EE.17.212	EE.17.303	Mecánica de Materiales	O	2	2	4	3
EE.17.204	EE.17.304	Gestión y Desarrollo Empresarial	O	2	2	4	3
EG.17-105	EE.17.305	Microbiología General	O	2	4	6	4

EG.17.114	EE.17.306	Métodos Estadísticos	O	2	2	4	3
EES.17.208	EE.17.308	Gestión Ambiental en la Ind. Alimentaria	O	2	2	4	3
EE.17.304	EE.17.310	Mercadotecnia	O	2	2	4	3
120 Cred	EE.17.412	Electivo III	E	2	2	4	3
EE.17.306	EE.17.411	Seminario de Investigación Científica I: Proyecto de Investigación	O	2	4	6	4
EE.17.411	EES.17.505	Seminario de Investigación Científica II: Procesamiento de Resultados	O	2	4	6	4
EES.17.505	EES.17.511	Seminario de Investigación Científica III: Informe de Tesis	O	2	4	6	4
EES.17.501	EE.17.507	Formulación y Eval. De Proyectos Agroindustriales.	O	2	4	6	4
EE.17.304	EE.17.509	Comercio Internacional	O	2	2	4	3
EE.17.212	EE.17.510	Programación en Ingeniería de Alimentos	O	2	4	6	4
Total				48	68	116	82

c) Área de Estudios de Especialidad

Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EG.17.106	EES.17.201	Química de Alimentos	O	2	2	4	3
Ninguno	EES.17.206	Introducción a la Industria Alimentaria	O	2	4	6	4
Ninguno	EES.17.207	Taller Tecnológico I	O	0	4	4	2
EES.17.201	EES.17.208	Bioquímica de Alimentos	O	2	4	6	4
EES.17.207	EES.17.214	Taller Tecnológico II	O	0	4	4	2
EES.17.208	EES.17.302	Análisis de Alimentos	O	2	2	4	3
EES.17.214	EES.17.307	Taller Tecnológico III	O	0	4	4	2
EES.17.302	EES.17.309	Alimentación y Nutrición	O	2	4	6	4
EE.17.303	EES.17.311	Ingeniería de alimentos I	O	2	4	6	4
EE.17.305	EES.17.312	Microbiología de Alimentos	O	2	4	6	4
EES.17.208	EES.17.313	Tecnología Post Cosecha	O	2	4	6	4
EES.17.207	EES.17.401	Tecnología de Frutas y Hortalizas	O	2	4	6	4
EES.17.214	EES.17.402	Tecnología de la Leche	O	2	2	4	3
EES.17.305	EES.17.403	Toxicología de Alimentos	O	2	2	4	3

EEs.17.311	EEs.17.404	Ingeniería de Alimentos II	O	2	4	6	4
EEs.17.311	EEs.17.405	Refrigeración y Congelación de Alimentos	O	2	4	6	4
EEs.17.313	EEs.17.406	Tecnología de Alimentos I	O	2	4	6	4
EEs.17.214	EEs.17.407	Tecnología de la carne	O	2	4	6	4
EEs.17.312	EEs.17.408	Biología de Alimentos	O	2	4	6	4
EEs.17.406	EEs.17.409	Tecnología de Alimentos II	O	2	2	4	3
EEs.17.404	EEs.17.410	Ingeniería de Alimentos III	O	2	4	6	4
EEs.17.404	EEs.17.501	Diseño de Plantas Agroindustriales	O	2	4	6	4
EEs.17.403	EEs.17.502	Gestión de Inocuidad Alimentaria	O	2	2	4	3
EEs.17.403	EEs.17.503	Control de Calidad Alimentaria	O	2	4	6	4
EEs.17.409	EEs.17.504	Tecnología del Café y Cacao	O	2	4	6	4
EE.17.412	EEs.17.506	Electivo IV	E	2	2	4	3
EEs.17.502	EEs.17.508	Gestión de la calidad Alimentaria	O	2	4	6	4
EEs.17.506	EEs.17.512	Electivo V	E	2	2	4	3
Total				50	96	146	98

Cuadro de asignaturas por semestres

I SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
Ninguno	EG.17.101	Matemática básica	O	2	4	6	4
Ninguno	EG.17.102	Comunicación oral y escrita	O	1	4	5	3
Ninguno	EG.17.103	Metodología del trabajo universitario	O	0	4	4	2
Ninguno	EG.17.104	Física general	O	2	4	6	4
Ninguno	EG.17.105	Ecología	O	2	4	6	4
Ninguno	EG.17.106	Química general	O	2	4	6	4
Ninguno	EG.17.107	Educación física	O	0	2	2	1
TOTAL				9	26	35	22

II SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EG.17.101	EG.17.108	Matemática superior	O	2	4	6	4
Ninguno	EG.17.109	Metodología de la investigación científica	O	0	4	4	2
Ninguno	EG.17.110	Ética	O	1	2	3	2
Ninguno	EG.17.111	Realidad nacional e internacional	O	1	2	3	2
Ninguno	EG.17.112	Electivo I (Idioma)	E	1	2	3	2
Ninguno	EG.17.113	Emprendimiento y responsabilidad social	O	1	2	3	2
Ninguno	EG.17.114	Estadística General	O	1	4	5	3
Ninguno	EG.17.115	Electivo II (Taller de Arte)	E	0	2	2	1
Ninguno	EG.17.116	Biología	O	2	4	6	4
Total				9	26	35	22

III SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EG.17.106	EEs.17.201	Química de Alimentos	O	2	2	4	3
EG.17.106	EG.17.202	Química orgánica	O	2	4	6	4
Ninguno	EE.17.203	Geometría descriptiva y Dibujo de Ingeniería	O	2	2	4	3
EG.17.109	EG.17.204	Economía y Desarrollo	O	2	2	4	3
EG.17.108	EE.17.205	Análisis matemático para ingeniería	O	2	2	4	3
Ninguno	EEs.17.206	Introducción a la Industria Alimentaria	O	2	4	6	4
Ninguno	EEs17.207	Taller tecnológico I	O	0	4	4	2
Total				12	20	32	22

IV SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EEs-17.201	EEs.17.208	Bioquímica de Alimentos	O	2	4	6	4
EE.17.202	EE.17.209	Química analítica	O	2	2	4	3
EE.17.203	EE.17.210	Elementos de máquinas y equip Agroind	O	2	2	4	3
EG.17.204	EE.17.211	Fisicoquímica de los Alimentos	O	2	4	6	4
EE.17.205	EE.17.212	Métodos numéricos	O	2	2	4	3
EE.17.204	EE.17.213	Contabilidad de Costos	O	2	2	4	3
EEs.17.207	EEs.17.214	Taller Tecnológico II	O	0	4	4	2
Total				12	20	32	22

V SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EE.17.211	EE.17.301	Termodinámica	0	2	4	6	4
EEs.17.208	EEs.17.302	Análisis de Alimentos	0	2	2	4	3
EE.17.212	EE.17.303	Mecánica de materiales	0	2	2	4	3
EE.17.204	EE.17.304	Gestión y Desarrollo Empresarial	0	2	2	4	3
EG.17.105	EE.17.305	Microbiología General	0	2	4	6	4
EE.17.114	EE.17.306	Métodos Estadísticos	0	2	2	4	3
EEs.17.214	EEs.17.307	Taller Tecnológico II	0	0	4	4	2
Total				12	20	32	22

VI SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EEs.17.208	EE.17.308	Gestión Ambiental en la Ind. Alimentaria	0	2	2	4	3
EEs.17.302	EEs.17.309	Alimentación y Nutrición	0	2	4	6	4
EE.17.304	EE.17.310	Mercadotecnia	0	2	2	4	3
EE.17.303	EEs.17.311	Ingeniería de Alimentos I	0	2	4	6	4
EE.17.305	EEs.17.312	Microbiología de Alimentos	0	2	4	6	4
EEs.17.208	EEs.17.313	Tecnología Post cosecha	0	2	4	6	4
Total				10	20	32	22

VII SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EEs.17.207	EEs.17.401	Tecnología de Frutas y Hortalizas	0	2	4	6	4
EEs.17.214	EEs.17.402	Tecnología de la Leche	0	2	2	4	3
EEs.17.305	EEs.17.403	Toxicología de Alimentos	0	2	2	4	3
EEs.17.311	EEs.17.404	Ingeniería de Alimentos II	0	2	4	6	4
EEs.17.311	EEs.17.405	Refrigeración y Cong. de Alimentos	0	2	4	6	4
EEs.17.313	EEs.17.406	Tecnología de Alimentos I	0	2	4	6	4
Total				12	22	32	22

VIII SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EEs.17.214	EEs.17.407	Tecnología de la Carne	0	2	4	6	4
EEs.17.312	EEs.17.408	Bioteología de Alimentos	0	2	4	6	4
EEs.17.406	EEs.17.409	Tecnología de Alimentos II	0	2	2	4	3
EEs.17.404	EEs.17.410	Ingeniería de Alimentos III	0	2	4	6	4
EE-17.306	EE..17.411	Seminario de la Investigación Científica I	0	2	4	6	4
120 Cred	EE.17.412	Electivo III	0	2	2	4	3
Total				12	20	32	22

IX SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EEs.17.404	EEs.17.501	Diseño de Plantas Agroindustriales	O	2	4	6	4
EEs.17.403	EEs.17.502	Gestión de Inocuidad Alimentaria	O	2	2	4	3
EEs.17.403	EEs.17.503	Control de Calidad de Alimentos	O	2	4	6	4
EEs.17.409	EEs.17.504	Tecnología del Café y Cacao	O	2	4	6	4
EEs.17.411	EEs.17.505	Seminario de Investigación Científica II	2	2	4	6	4
EE.17.412	EEs.17.506-	Electivo IV	E	2	2	4	3
Total				12	20	32	22

X SEMESTRE							
Req.	Código	Asignaturas	Cond	HT	HP	TH	Cred.
EEs.17.501	EE.17.507	Formulación y Evaluación. de Proyectos Agroindustriales	O	2	4	6	4
EEs.17.502	EEs.17.508	Gestión de la Calidad de Alimentos	O	2	4	6	4
EE.17.304	EE.17.509	Comercio Internacional	O	2	2	4	3
EE.17.212	EE.17.510	Programación en Ingeniería de Alimentos	O	2	4	6	4
EEs.17.505	EEs.17.511	Seminario de Investigación Científica III	O	2	4	6	4
EEs.17.506	EEs.17.512-	Electivo V	O	2	2	4	3
Total				12	20	32	22

LEYENDA:

O: Obligatorio

E: Electivos

4.4.2. Resumen de cuadro hora por crédito y distribución porcentual

Área del currículo	Total de asignaturas		Total de horas		Total créditos		% Créditos
	obligatorias		Obligatorias		obligatorias		
Área de estudios generales	obligatorias	13	Obligatorias	59	obligatorias	37	18%
	electivas	2	Electivas	5	electivas	3	
	15		64 horas		40 créditos		
Área de estudios específicos	obligatorias	23	Obligatorias	112	obligatorias	7	37%
	electivas	1	Electivas	4	electivas	3	
	24		116 horas		82 créditos		
Área de estudios especialidad	obligatorias	27	Obligatorias	152	obligatorias	92	45%
	electivas	2	Electivas	8	electivas	6	
	29		146 horas		98 créditos		

4.4.3. Cuadro de asignaturas por su modalidad: Obligatorios / electivos

a) Asignaturas obligatorias

Código	Asignatura	Sem	HT	HP	TH	Crd.
EG.17.101	Matemática básica	I	2	4	6	4
EG.17.102	Comunicación oral y escrita	I	1	4	5	3
EG.17.103	Metodología del trabajo universitario	I	0	4	4	2
EG.17.104	Física general	I	2	4	6	4
EG.17.105	Ecología	I	2	4	6	4
EG.17.106	Química general	I	2	4	6	4
EG.17.107	Educación física	I	0	2	2	1
EG.17.108	Matemática superior	II	2	4	6	4
EG.17.109	Metodología de la investigación científica	II	0	4	4	2
EG.17.110	Ética	II	1	2	3	2
EG.17.111	Realidad nacional e internacional	II	1	2	3	2
EG.17.113	Emprendimiento y responsabilidad social	II	1	2	3	2
EG.17.114	Estadística general	II	1	4	5	3
EE.17.116	Biología General	II	2	4	6	4
EE.17.202	Química Orgánica	III	2	4	6	4
EE.17.203	Geometría y Dibujo de Ingeniería	III	2	2	4	3
EE. 17.204	Economía y Desarrollo	III	2	2	4	3
EE.17.205	Análisis Matemático para Ingeniería	III	2	2	4	3
EES.17.201	Química de Alimentos	III	2	3	4	3
EES.17.206	Introducción a la Industria Alimentaria	III	2	4	6	4
EES.17.207	Taller Tecnológico I	III	0	4	4	2
EE.17.209	Química Analítica	IV	2	2	4	3
EE.17.210	Elementos de Máquinas y Equipos Agroindustriales	IV	2	2	4	3
EE.17.211	Fisicoquímica de Alimentos	IV	2	4	6	4
EE.17.212	Métodos Numéricos	IV	2	2	4	3
EE.17.213	Contabilidad de Costos	IV	2	2	4	3
EES.17.208	Bioquímica de Alimentos	IV	2	4	6	4
EES.17.214	Taller Tecnológico II	IV	0	4	4	2
EE.17.301	Termodinámica	V	2	4	4	4
EE.17.303	Mecánica de Materiales	V	2	2	4	3
EE.17.304	Gestión y Desarrollo Empresarial	V	2	2	4	3
EE.17.305	Microbiología General	V	2	4	6	4
EE.17.306	Métodos Estadísticos	V	2	2	4	3
EES.17.302	Análisis de Alimentos	V	2	2	4	3
EES.17.307	Taller Tecnológico III	V	0	4	4	2
EE.17.308	Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria	VI	2	2	4	3
EE.17.310	Mercadotecnia	VI	2	2	4	3

EEs.17.309	Alimentación y Nutrición	VI	2	4	6	4
EEs.17.311	Ingeniería de alimentos I	VI	2	4	6	4
EEs.17.312	Microbiología de Alimentos	VI	2	4	6	4
EEs.17.313	Tecnología Post Cosecha	VI	2	4	6	4
EEs.17.401	Tecnología de Frutas y Hortalizas	VII	2	4	6	4
EEs.17.402	Tecnología de la Leche	VII	2	2	4	3
EEs.17.403	Toxicología de Alimentos	VII	2	2	4	3
EEs.17.404	Ingeniería de Alimentos II	VII	2	4	6	4
EEs.17.405	Refrigeración y Congelación de Alimentos	VII	2	4	6	4
EEs.17.406	Tecnología de Alimentos I	VII	2	4	6	4
EEs.17.407	Tecnología de la carne	VIII	2	4	6	4
EEs.17.408	Biotecnología de Alimentos	VIII	2	4	6	4
EEs.17.409	Tecnología de Alimentos II	VIII	2	2	4	3
EEs.17.410	Ingeniería de Alimentos III	VIII	2	4	6	4
EE.17.411	Seminario de la Investigación Científica I	VIII	2	4	6	4
EEs.17.501	Diseño de Plantas Agroindustriales	IX	2	4	6	4
EEs.17.502	Gestión de Inocuidad Alimentaria	IX	2	2	4	3
EEs.17.503	Control de Calidad Alimentaria	IX	2	4	6	4
EEs.17.504	Tecnología del Café y Cacao	IX	2	4	6	4
EEs.17.505	Seminario de Investigación Científica II	IX	2	2	6	4
EEs.17.508	Gestión de la calidad	X	2	4	6	4
EEs.17.511	Seminario de Investigación Científica III	X	2	4	6	4
EE.17.507	Formulación y Eval. De Proyectos Agroindustriales	X	2	4	6	4
EE.17.509	Comercio Internacional	X	2	2	4	3
EE.17.510	Programación en Ingeniería de Alimentos	X	2	4	6	4
		Total	107	201	307	208

b) Asignaturas electivas

Código	Asignaturas	Sem	HT	HP	TH	Cred.
EG.17.112	Electivo I (Idioma)					
EG.17.112-1	Inglés Básico	II	1	2	3	2
EG.17.112.2	Quechua					
EG.17.115	Electivo II (Taller de Arte)					
EG.17.115.1	Taller de Teatro	II	0	2	2	1
EG.17.115.2	Taller de Música					
EG.17.115.3	Taller de Danza					
EE.17.412	Electivo III					
EE.17.412-1	Planeamiento y Control de la Producción	VIII	2	2	4	3
EE.17.412-2	Seguridad Industrial y salud ocupacional					

EEs.17.506	Electivo IV					
EEs.17.506-1	Tecnología de Aceites y Grasas	IX	2	2	4	3
EEs.17.506-2	Auditoría de sistemas de Gestión					
EEs.17.512	Electivo V					
EEs.17.512-1	Envases y Embalaje de alimentos	X	2	2	4	3
EEs.17.512-2	Alimentos Funcionales y Nutraceuticos					
Total			7	10	17	12

4.5. Malla curricular

La malla curricular es un esquema gráfico estructural en el que se ubican las asignaturas y sus interrelaciones de acuerdo con las áreas del currículo y el semestre académico en que se impartirán. Visualiza los requisitos que establecen los niveles de secuencialidad que los profesores consideran indispensables para una normal y adecuada adquisición de los contenidos de aprendizaje y actitudes que un estudiante debe poseer.

La malla curricular para nuestra carrera profesional es la siguiente: (Llenar)



Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión

CURRÍCULO 2017
INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Código :	GAC-CU17P13
Versión :	Ver. 1.0
Fecha :	29-12-2016
Registro :	A01-2017-013

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	Asig	
ÁREA DE ESTUDIOS GENERALES											
Matemática básica EG.17.101	EG.17.101 Matemática superior EG.17.108									2	
Comunicación oral y escrita EG.17.102	Metodología de la investigación científica EG.17.109									2	
Metodología del trabajo universitario EG.17.103	Ética EG.17.110									2	
Física general EG.17.104	Realidad nacional e internacional EG.17.111									2	
Ecología EG.17.105	Electivo I (dioma) EG.17.112									2	
Química general EG.17.106	Emprendimiento y responsabilidad social EG.17.113									2	
Educación física EG.17.107	Estadística general EG.17.114									2	
	Electivo II (taller de arte)									1	
	Electivo II (Taller de arte) EG.17.115									1	
22	18									40	18%
7	8									15	22%

AREA DE ESTUDIOS ESPECIFICOS

I	II	III	IV	V	VI	VI	VIII	IX	X	Asig	
	Biología General EG.17.116	EG.17.106 Química Orgánica EE.17.202	EE.17.202 Química Analítica EE.17.209	EE.17.211 Termodinámica EE.17.301	EES.17-208 Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria. EE.17.308		EE.17.306 Seminario de Investigación Científica I EE.17.411	EE.17.411 Seminario de Investigación Científica II EE.17.505	EES.17.501 Formulación y. Evaluación de Proyectos. Agroindustriales EE.17.507	6	
		Geometría y Dibujo de Ingeniería. EE.17.203	EE.17.203 Elementos de. Máquinas y Equipos. Agroindustriales EE.17.210	EE.17.212 Mecánica de Materiales EE.17-303	EE.17-304 Mercadotecnia EE.17-310		120 creditos ELECTIVO III EE.17.412		EE.17.304 Comercio Internacional EE.17.509	6	
		EG.17.111 Economía y Desarrollo. EE.17.204	EG.17.104 Fisicoquímica de Alimentos EE.17.211	EE.17-204 Gestión y Desarrollo. Empresarial EE.17-304					EE.17.212 Programación Ingeniería . de Alimentos EE.17.510	4	
		EG.17-108 Análisis Matemático Para Ingeniería EEs.17.205	EE.17-205 Métodos. Numéricos EE.17.212	EG.17-105 Microbiología General EE.17-305					EE.17.505 Seminario de Investigación Científica III EE.17.511	3	
			EE.17.204 Contabilidad de Costos EE.17.213	EG.17-114 Métodos Estadísticos EE.17.306							
	4	13	13	17	6	0	7	4	15	82	37%
	1	4	5	5	2		2	1	3	24	36%

ÁREA DE ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD											
I	I	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	Asig	
		EG.17-106 Química de Alimentos EG.17.108	EES.17.201 <i>Bioquímica de Alimentos</i> EES.17.208	EES.17-208 Análisis. de Alimentos EES.17-302	EES.17-302 Alimentación. y Nutrición Ees.17-309	EES.17.207 Tecnología de Frutas y Hortalizas EES.17-401	EES.17.214 Tecnología de la Carne EES.17.407	EES.17.404 Diseño Plantas Agroindustriales EES.17-501	EES.17.502 Gestión de la Calidad de Alimentos EES.17.508	8	
		Introducción a la Industria Alimentaria EES.17-206	EES.17-207 <i>Taller Tecnológico. II</i> EES.17.214	EES.17-214 Taller Tecnológico. III EES.17.307	EE.17-303 Ingeniería. de Alimentos I EES.17-311	EES.17.214 Tecnología. de la Leche EES.17-402	EES.17.312 Biotecnología. de Alimentos EES.17.408	EES.17.403 Gestión de Inocuidad Alimentaria EES.17-502	EES.17.506 ELECTIVO V EES.17.512	8	
		Taller Tecnológico I EES.17.207			EE.17-305 Microbiología Alimentos EES.17.312	EES.17.305 Toxicología de Alimentos EES.17-403	EES.17.406 Tecnología de Alimentos II EES.17.409	EES.17.403 Control Calidad de Alimentos. EES.17.503		6	
					EES.17-208 Tecnología Postcosecha EES.17.313	EES-17.311 Ingeniería de Alimentos II EES.17-404	EES.17.404 Ingeniería de Alimentos III EES.17.410	EES.17.409 Tecnología del. Cafe y Cacao		4	
						EES.17.311 Refrigeración Y Congelación de Alimentos EES.17-405		EE.17.412 ELECTIVO IV EES.17.506		2	
						EES.17.313 Tecnología de Alimentos I EES.17.406				2	
		9	6	5	16	22	15	18	7	98	45%
		3	2	2	4	6	4	5	7	28	42%

MALLA CURRICULAR EFP. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2017 - UNDAC - FLM

Ciclo	ASIGNATURAS						ELECTIVOS/TALLERES	Cred		
X	Form. Eval. Proy. Agroind EE.17.507 2T 4P 4	Gestion de la Calidad de Alim EES.17.508 2T 4P 4	Comercio Intern. EE.17.509 2T 2P 3	Progmacion Ing. de Alimentos EE.17.510 2T 4P 4	Seminario de Inv. Cientifica III EES.17.511 2T 4P 4	ELEC TIVO V EES.17.512 2T 2P 3	Alim. Func. y Nutrac. 17-512-II Env. Y Embalaje Aud. de Sist. Gestion 17-506-II	22		
IX	Diseño de Procesos Agroind	Gestión de la Calidad Alimentaria	Comercio Intern. Alim.	Rec. Cafe y Cacao	Seminario de Inv. Cientifica II	ELEC TIVO IV EES.17.506				
	EES.17.501 2T 4P	EES.17.502 2T 2P	EES.17.503 2T 4P	EES.17.504 2T 4P	EES.17.505 2T 4P	EES.17.506 2T 2P	Tec. Aceites y Grasas			
	EES.17.404	EES.17.403	EES.17.403	EES.17.409	EE.17.411	EE.17.412	17-506-I			
VIII	Tec. Carne	Biotec. de Alim	Tec de Aliment II	Ing. Alimentos III	Seminario de Inv. Cientifica I	ELEC TIVO III	Seg. Ind y salud ocup. 17-412-I	22		
	EES.17.407 2T 4P EES.17.214	EES.17.408 2T 4P EES.17.312	EES.17.409 2T 2P EES.17.406	EES.17.410 2T 4P EES.17.404	EE.17.411 2T 4P EE.17.306	EE.17.412 2T 2P 120 creditos	Plan. Control de la Prod 17-412-II	22		
VII	Tec Frutas y Hort.	Tec. de la Leche	Toxicología de Alim	Ing. Aliment II	Refrig. Y Cong.	Tec. de Aliment I		22		
	EES.17.401 2T 4P EES.17.207	EES.17.402 2T 2P EES.17.214	EES.17.403 2T 2P EES.17.305	EES.17.404 2T 4P EES.17.311	EES.17.405 2T 4P EES.17.311	EES.17.406 2T 4P EES.17.313		22		
VI	Gest. Amb. Ind	Alim. y Nutricion	Mercadotecnia	Ing. de Aliment I	Microb Aliment	Tec Postosecha		22		
	EE.17.308 2T 2P	EES.17.309 2T 4P	EE.17.310 2T 2P	EES.17.311 2T 4P	EES.17.312 2T 4P	EES.17.313 2T 4P		22		
V	Termodinamica	Anál. de Alim	Mecánica de Mat.	Gestion y Des.	Microb Gral	Met Estadísticos	Taller Tec. III	22		
	EE.17.301 2T 4P EE.17-211	EES.17.302 2T 2P EES.17-208	EE.17.303 2T 2P EE.17.212	EE.17.304 2T 2P EE.17-204	EE.17.305 2T 4P EG.17-116	EE.17.306 2T 2P EG.17-114	EES.17.307 0T 4P EES.17-214	22		
IV	Bltoq. de Aliment	Química Analítica	Remnt. Maq-Eq. Agrind	Pisicoquímica de Alimentos	Met. Numericos	Contabilidad de Costos	Taller Tec. II	22		
	EES.17.208 2T 4P EES.17.201	EE.17.209 2T 2P EE.17.202	EE.17.210 2T 2P EE.17.203	EE.17.211 2T 4P EG.17.104	EE.17.212 2T 2P EE.17-205	EE.17.213 2T 2P EE.17.204	EES.17.214 0T 4P EES.17-207	22		
III	Qca de Alimentos	Qca Orgánica	Geom y Dib. Ing.	Economía y Des.	An. Mat. Para Ing	Introd. Ind. Alim	Taller Tec I	22		
	EES.17-201 2T 2P EG.17-106	EE.17.202 2T 4P EG.17.106	EE.17.203 2T 2P Ninguno	EE.17.204 2T 2P EG.17.111	EES.17.205 2T 2P EG.17-108	EES.17-206 2T 4P Ninguno	EES.17.207 0T 4P Ninguno	22		
II	Matem. Superior. EG.17.108 2T 4P EG.17.101	Met. Inv. Cient EG.17.109 0T 4P Ninguno	Eica EG.17-110 1T 2P Ninguno	Real. Nac. e Intern EG.17-111 1T 2P Ninguno	Bigía General EG.17.116 2T4P Ninguno	Emp. Y Resp. Social EG.17.113 1T 2P Ninguno	Estadística Gral EG.17.114 1T 4P Ninguno	ELEC TIVO I EG.17.112 1T 2P Ninguno	ELEC TIVO II EG.17.115 0T 2P Ninguno	22
I	Matematica Basica EG.17.101 2T 4P Ninguno	Com. Oral y Esc. EG.17.102 1T 4P Ninguno	Metod. Trab. Univ. EG.17.103 0T4P Ninguno	Fisica General EG.17.104 2T 4P Ninguno	Ecología EG.17.105 2T 2P Ninguno	Qca. General EG.17.106 2T 4P Ninguno	Educ. Fisica EG.17.107 0T 2P Ninguno	ELEC TIVO I EG.17.112-1 Quechua EG.17-112-2		22
	Curso Codigo Horas Creditos	Estudios Especificos	Estudios Especificos	Estudios Especificos	Estudios Especificos	Estudios Especificos	Estudios Especificos	ELEC TIVO II		
	Pre-requisito									
			Total	220	100	67			22	

