

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						
01 LENGUAJE Y COMUNICACIÓN REQ. 5 CRÉDITO: 3	9 INGLÉS II REQ. 3, 12 CRÉDITO: 1	17 MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA REQ. 3, 12 CRÉDITO: 3	25 QUÍMICA ORGÁNICA APLICADA REQ. 16, 24 CRÉDITO: 3	32 MICROBIOLOGÍA GENERAL REQ. 28 CRÉDITO: 3	39 VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS REQ. 32, 35 CRÉDITO: 3	46 CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS REQ. 39, 40 CRÉDITO: 3	53 REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS REQ. 27, 51 CRÉDITO: 3	60 SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO REQ. 57 CRÉDITO: 3	67 PROYECTOS DE INVERSIÓN REQ. 61, 62 CRÉDITO: 3
02 FUNDAMENTOS DE CÁLCULO REQ. 4 CRÉDITO: 3	10 LIDERAZGO Y DESARROLLO PERSONAL REQ. 4 CRÉDITO: 3	18 GEOPOLÍTICA Y REALIDAD NACIONAL REQ. 11 CRÉDITO: 3	26 CÁLCULO INTEGRAL REQ. 22 CRÉDITO: 3	33 ECUACIONES DIFERENCIALES REQ. 26 CRÉDITO: 3	40 ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS REQ. 36 CRÉDITO: 4	47 TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS REQ. 40, 41 CRÉDITO: 3	54 TECNOLOGÍA DE CEREALES REQ. 41, 51 CRÉDITO: 3	61 DISEÑO DE PLANTAS REQ. 51, 57 CRÉDITO: 4	68 GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA REQ. 50, 60 CRÉDITO: 3
03 METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO REQ. 1, 8 CRÉDITO: 2	11 MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE REQ. 1, 8 CRÉDITO: 3	19 ESTADÍSTICA GENERAL REQ. 15 CRÉDITO: 3	27 TERMODINÁMICA REQ. 23 CRÉDITO: 3	34 ESTADÍSTICA APLICADA REQ. 19 CRÉDITO: 3	41 INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS REQ. 28, 35, 37 CRÉDITO: 4	48 TECNOLOGÍA DE PECUARIOS REQ. 40, 41 CRÉDITO: 3	55 TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES REQ. 41, 51 CRÉDITO: 3	62 ECONOMÍA APLICADA REQ. 43 CRÉDITO: 3	69 GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA REQ. 61 CRÉDITO: 3
04 FILOSOFÍA Y ÉTICA REQ. 4 CRÉDITO: 3	12 TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN REQ. 4 CRÉDITO: 2	20 PSICOLOGÍA ORGANIZACIONAL REQ. 13 CRÉDITO: 2	28 BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS REQ. 16, 24 CRÉDITO: 4	35 BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA REQ. 27 CRÉDITO: 3	42 MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS REQ. 32 CRÉDITO: 3	49 TECNOLOGÍA DE BEBIDAS REQ. 40, 41 CRÉDITO: 3	56 TECNOLOGÍA PESQUERA REQ. 41, 51 CRÉDITO: 3	63 MECÁNICA TÉCNICA Y ELECTRICIDAD REQ. 51 CRÉDITO: 3	70 GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO REQ. 60, 61 CRÉDITO: 3
05 INGLÉS I REQ. 1 CRÉDITO: 1	13 SOCIOLOGÍA REQ. 1 CRÉDITO: 2	21 INGLÉS III REQ. 9 CRÉDITO: 1	29 MATEMÁTICA FINANCIERA REQ. 22 CRÉDITO: 3	36 QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS REQ. 28 CRÉDITO: 4	43 COSTOS INDUSTRIALES REQ. 29 CRÉDITO: 3	50 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS REQ. 41, 42 CRÉDITO: 4	57 CONTROL DE OPERACIONES REQ. 43, 51 CRÉDITO: 3	64 TRATAMIENTO DE EFLUENTES Y RESIDUOS SÓLIDOS REQ. 57 CRÉDITO: 3	71 ADMINISTRACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS REQ. 62 CRÉDITO: 3
06 ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS REQ. 2 CRÉDITO: 1	14 FÍSICA GENERAL REQ. 2 CRÉDITO: 3	22 CÁLCULO DIFERENCIAL REQ. 15 CRÉDITO: 3	30 MECÁNICA DE FLUIDOS REQ. 14, 22 CRÉDITO: 3	37 TRANSFERENCIA DE CALOR REQ. 30 CRÉDITO: 3	44 TRANSFERENCIA DE MASA REQ. 27, 37 CRÉDITO: 3	51 OPERACIONES SEPARACIÓN Y TRANSPORTE REQ. 44 CRÉDITO: 3	58 TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS REQ. 41, 51 CRÉDITO: 3	65 TESIS I REQ. 17, 57 CRÉDITO: 2	72 TESIS II REQ. 65 CRÉDITO: 2
07 QUÍMICA GENERAL REQ. 2 CRÉDITO: 4	15 MATEMÁTICA REQ. 2 CRÉDITO: 3	23 FÍSICO QUÍMICA REQ. 14 CRÉDITO: 3	31 INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS REQ. 23 CRÉDITO: 3				59 PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES REQ. 59 CRÉDITO: 4	66 ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS REQ. 39, 46 CRÉDITO: 3	
08 BIOLOGÍA REQ. 7 CRÉDITO: 4	16 QUÍMICA ORGÁNICA REQ. 7 CRÉDITO: 3	24 QUÍMICA ANALÍTICA REQ. 16 CRÉDITO: 3							

ELECTIVOS PARA CERTIFICACIÓN PROGRESIVA						
ÁREAS ELECTIVAS	ELECTIVA 1 5to. SEMESTRE		ELECTIVA 2 6to. SEMESTRE		ELECTIVA 3 7mo. SEMESTRE	
CERTIFICACIÓN PROGRESIVA 1 MENCION 1 ASISTENTE DE PRODUCCIÓN LÁCTEA	REQ. 28	38 CP5 1.1 TRATAMIENTO DE LECHE CRÉDITO: 2	REQ. 28	45 CP6 1.2 DERIVADOS LÁCTEOS 1 CRÉDITO: 2	REQ. 28	52 CP7 1.3 DERIVADOS LÁCTEOS 2 CRÉDITO: 2
CERTIFICACIÓN PROGRESIVA 2 MENCION 2 ASISTENTE EN EMPAQUES Y EMBALAJES DE ALIMENTOS	REQ. 28	CP5 2.1 MATERIALES DE ENVASE CRÉDITO: 2	REQ. 28	CP6 2.2 ENVASES FLEXIBLES PARA ALIMENTOS CRÉDITO: 2	REQ. 28	CP7 2.3 ENVASES RÍGIDOS PARA ALIMENTOS CRÉDITO: 2

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

CUADRO CONSOLIDADO	
TOTAL DE ASIGNATURAS	TOTAL DE CRÉDITOS
72	208