

A. PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios de la carrera profesional de Ingeniería en Industrias alimentarias se muestra en la tabla 7, el cual es flexible.

Tabla 7: Plan curricular de estudios

CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EGC101	I (Cursos generales)	MATEMÁTICA I	3	2	4	5	Ninguno
EGC102		COMPRESIÓN LECTORA Y REDACCIÓN	3	4	5	7	Ninguno
EGC103		REALIDAD NACIONAL Y GLOBALIZACIÓN	2	2	3	4	Ninguno
EGC104		FILOSOFÍA Y ÉTICA	3	2	4	5	Ninguno
EGC105		PROPEDÉUTICA	2	4	4	6	Ninguno
						20	27
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EGC201	II (Cursos generales)	MATEMÁTICA II	3	2	4	5	EGC101
EGC202		FÍSICA GENERAL	3	2	4	5	Ninguno
EGC203		RELACIONES INTERPERSONALES	2	2	3	4	Ninguno
EGC204		ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	2	2	3	4	Ninguno
EGC205		DESARROLLO DE VIDA Y CULTURA UNIVERSITARIA	2	4	4	6	Ninguno
						18	24
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
E031E	III	MATEMÁTICA APLICADA A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS	3	4	5	7	Ninguno
E032E		QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA	3	2	4	5	Ninguno
E033E		BIOLOGÍA	3	2	4	5	Ninguno
E034E		ANÁLISIS ECONÓMICO	2	2	3	4	Ninguno
EE035S		INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS	2	2	3	4	Ninguno
EE036S		MÓDULO TECNOLÓGICO I	0	4	2	4	Ninguno
						21	29
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
E041E	IV	TERMODINÁMICA	3	2	4	5	E031E
E042E		QUÍMICA ORGÁNICA	3	2	4	5	E032E
E043E		QUÍMICA ANALÍTICA	3	2	4	5	Ninguno
E044E		MICROBIOLOGÍA GENERAL	3	2	4	5	Ninguno
EE045S		FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS	3	2	4	5	Ninguno
EE046S		MÓDULO TECNOLÓGICO II	0	4	2	4	Ninguno

Preparado por:

COMISIÓN DEL CURRÍCULO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Revisado por:

Director Académico:
David Indigoyen Ramírez

Aprobado:

Resolución de C.U.
N°3243-CU-2017

1

					22	29	
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
E051E	V	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	3	2	4	5	E041E
EE052S		QUÍMICA DE ALIMENTOS	3	2	4	5	E042E
E053E		BIOQUÍMICA GENERAL	3	2	4	5	Ninguno
EE054S		MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	2	4	5	E044E
EE055S		ANÁLISIS DE ALIMENTOS	3	2	4	5	Ninguno
E056E		EMPRESARIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL	2	2	3	4	Ninguno
E057E		INGLÉS I (*)	3	0	3	3	Ninguno
					26	32	
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EE061S	VI	INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	3	2	4	5	E051E
EE062S		TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	3	2	4	5	EE052S
E063E		NUTRICIÓN HUMANA	3	2	4	5	E053E
E064E		ESTADÍSTICA GENERAL	3	2	4	5	Ninguno
E065E		DIBUJO EN INGENIERÍA	3	2	4	5	Ninguno
E066E		GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	2	2	3	4	Ninguno
					23	29	
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EE071S	VII	INGENIERÍA DE ALIMENTOS II	3	2	4	5	EE061S
EE072S		TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	3	2	4	5	EE062S
EE073S		MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	3	2	4	5	Ninguno
E074E		INGENIERÍA DE COSTOS	2	2	3	4	Ninguno
EE075SE		ELECTIVO I (Ver distribución por áreas)	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo
EE076SE		ELECTIVO II (Ver distribución por áreas)	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo
					21	27	
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
E081E	VIII	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	3	2	4	5	EE071S
EE082S		TECNOLOGÍA DE DERIVADOS CÁRNICOS	3	2	4	5	EE072S
E083E		ESTADÍSTICA PARA LA INVESTIGACIÓN	3	2	4	5	Ninguno
EE084S		GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD I	2	2	3	4	Ninguno
EE085SE		ELECTIVO III (Ver distribución por áreas)	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo

Preparado por:	Revisado por:	Aprobado:	2
COMISIÓN DEL CURRÍCULO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Director Académico: David Indigoyen Ramírez	Resolución de C.U. N°3243-CU-2017	

EE086SE		ELECTIVO IV (Ver distribución por áreas)	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo	
E087E		INGLÉS II (*)	3	0	3	3	Ninguno	
					24	30		
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO	
EE091S	IX	TECNOLOGÍA DE DERIVADOS LÁCTEOS	3	2	4	5	Ninguno	
EE092S		TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	3	2	4	5	EE082S	
E093E		METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	3	2	4	5	E083E	
EE094S		GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD II	2	2	3	4	EE084S	
EE095SE		ELECTIVO V (Ver distribución por áreas)	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo	
EE096SE		ELECTIVO VI (Ver distribución por áreas)	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo	
						21	27	
CÓDIGO		CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EE101S	X	BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	2	2	3	4	EE091S	
EE102S		TECNOLOGÍA DE CEREALES Y LEGUMINOSAS	3	2	4	5	EE092S	
EE103S		TESIS	2	2	3	4	E093E	
E104E		FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN	3	2	4	5	E081E	
EE105S		PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	0	6	3	6	198 créditos	
						17	24	
		TOTAL			213	278		

(*) Inglés I e inglés II son asignaturas de matrícula obligatoria del V y VIII ciclo. Pueden ser acreditados con doce (12) ciclos del Inglés nivel básico para el primero y con seis (06) ciclos del nivel intermedio para el segundo, en el Centro de Idiomas de la UNCP.

Es importante tener en cuenta cuál es el conjunto de competencias que se quieren potenciar en este plan de estudios, así como el perfil del graduado. Por lo anterior, cada una de las unidades de organización deberá tener un impacto, en por lo menos uno de los componentes del perfil del graduado.

El plan de estudios tiene flexibilidad a través de las asignaturas electivas, que cada estudiante elige; la flexibilidad pedagógica está dada por el control de cada estudiante sobre su propio proceso de aprendizaje y por la diversificación de los espacios de aprendizaje virtual de la Universidad Nacional del Centro del Perú <http://200.37.253.126/elearning-uncp/index.php>.

Las asignaturas de Módulo tecnológico I, Módulo tecnológico II y Emprendimiento y desarrollo empresarial, toman la modalidad de módulos de competencia profesional¹, al culminar satisfactoria cada módulo, obtendrá una certificación parcial y a la culminación de los tres módulos la certificación final.

¹ Art. 40 Ley Universitaria 30220

Preparado por:	Revisado por:	Aprobado:	3
COMISIÓN DEL CURRÍCULO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Director Académico: David Indigoyen Ramírez	Resolución de C.U. N°3243-CU-2017	

Tabla 8: Resumen del plan de estudios

ÁREAS DE FORMACIÓN	CRÉDITOS		HORAS		ASIGNATURAS		CRÉDITOS DE FLUIDEZ Y DE PRELACIÓN				DENOMINACIÓN DE LA CARRERA PROFESIONAL
	N°	%	N°	%	N°	%	FLUIDEZ	%	PRELACIÓN	%	
ÁREA DE ESTUDIOS GENERALES (EG)	38	18	51	18	10	17	38	18	-		Grado de bachiller en Ingeniería de Industrias Alimentarias Título profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias.
ÁREA DE ESTUDIOS ESPECÍFICOS (EE)	83	39	104	37	22	37	55	26	28	13	
ÁREA DE ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD (EES)	92	43	123	45	27	46	47	22	45	21	
TOTAL	213	100	278	100	59	100	140	66	73	34	

B. MALLA CURRICULAR

En concordancia con los perfiles del graduado, la malla curricular brinda a los estudiantes la oportunidad de profundizar en uno de ellos, como parte del proyecto de vida del futuro profesional, esta etapa comienza a partir del VII ciclo, en el cual podrán llevar las asignaturas electivas, en las que se desarrollan temas selectos, los cuales se muestran en la tabla 9; sin embargo estos pueden aumentar, cambiar dependiendo de la dinámica de los cambios del entorno, como también del interés de los estudiantes.

El régimen del plan de estudios es flexible, para garantizar un completo alcance de las competencias y así desarrollar en el último ciclo, el trabajo de tesis.

El currículum entrará en vigencia a partir del semestre 2019 – I.

Preparado por:	Revisado por:	Aprobado:	4
COMISIÓN DEL CURRÍCULO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Director Académico: David Indigoyen Ramírez	Resolución de C.U. N°3243-CU-2017	

MALLA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
MATEMÁTICA I	MATEMÁTICA II	MATEMÁTICA APLICADA A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS	TERMODINÁMICA	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	INGENIERÍA DE ALIMENTOS II	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DE DERIVADOS LÁCTEOS	BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
REALIDAD NACIONAL Y GLOBALIZACIÓN	FÍSICA GENERAL	QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA	QUÍMICA ORGÁNICA	QUÍMICA DE ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	TECNOLOGÍA DE DERIVADOS CÁRNICOS	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y LEGUMINOSAS
COMPRENSIÓN LECTORA Y REDACCIÓN	DESARROLLO DE VIDA Y CULTURA UNIVERSITARIA	BIOLOGÍA	QUÍMICA ANALÍTICA	BIOQUÍMICA GENERAL	NUTRICIÓN HUMANA	MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	ELECTIVO III	ELECTIVO V	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN
PROPEDEÚTICA	RELACIONES INTERPERSONALES	ANÁLISIS ECONÓMICO	MICROBIOLOGÍA GENERAL	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	DIBUJO EN INGENIERÍA	ELECTIVO I	ELECTIVO IV	ELECTIVO VI	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES
FILOSOFÍA Y ÉTICA	ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS	FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	ESTADÍSTICA GENERAL	ELECTIVO II	ESTADÍSTICA PARA LA INVESTIGACIÓN	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	TESIS
		MÓDULO TECNOLÓGICO I	MÓDULO TECNOLÓGICO II	EMPENDIMIENTO Y DESARROLLO EMPRESARIAL	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	INGENIERÍA DE COSTOS	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD I	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD II	
				INGLÉS I			INGLÉS II		
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X

	Estudios generales
	Competencia 1
	Competencia 2
	Competencia 3
	Competencia 4

Preparado por: COMISIÓN DEL CURRÍCULO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Revisado por: Director Académico: David Indigoyen Ramírez	Aprobado: Resolución de C.U. N°3243-CU-2017
---	---	---