

**PLAN DE ESTUDIOS**  
**CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS**

<b>PRIMER AÑO</b>							
<b>CICLO</b>	<b>Nº</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>ASIGNATURA</b>	<b>PRE - REQUISITO</b>	<b>T</b>	<b>P</b>	<b>C</b>
<b>I</b>	1	IA 101	Química General	Ninguno	3	2	4
	2	IA 103	Biología	Ninguno	3	2	4
	3	IA 105	Matemática I	Ninguno	2	4	4
	4	IA 107	Expresión Gráfica para Ingeniería y Geometría descriptiva	Ninguno	3	2	4
	5	IA 109	Redacción Técnica y Comunicación	Ninguno	2	2	3
	6	IA 111	Actividades Culturales y Deportivas	Ninguno	-	2	1
<b>TOTAL</b>					<b>20</b>		
<b>II</b>	7	IA 202	Química Orgánica	Química General	3	4	5
	8	IA 204	Introducción a la Industria Alimentaria	Biología	3	2	4
	9	IA 206	Matemática II	Matemática I	2	4	4
	10	IA 208	Física I	Matemática I	3	2	4
	11	IA 210	Legislación Alimentaria	Ninguno	2	2	3
<b>TOTAL</b>					<b>20</b>		
<b>SEGUNDO AÑO</b>							
<b>III</b>	12	IA 301	Química de Alimentos	Química Orgánica	2	4	4
	13	IA 303	Bioquímica	Química Orgánica / Biología	2	4	4
	14	IA 305	Matemática III	Matemática II	2	4	4
	15	IA 307	Física II	Física I	3	2	4
	16	IA 309	Ingeniería Económica y Financiera	Matemática I	2	2	3
<b>TOTAL</b>					<b>19</b>		
<b>IV</b>	17	IA 402	Análisis de Alimentos	Química de Alimentos	2	4	4
	18	IA 404	Bioquímica de Alimentos	Bioquímica	2	4	4
	19	IA 406	Matemática IV	Matemática III	2	4	4
	20	IA 408	Físico Química	Física II	2	4	4
	21	IA 410	Estadística	Matemática II	2	2	3
<b>TOTAL</b>					<b>19</b>		
<b>TERCER AÑO</b>							
<b>V</b>	22	IA 501	Estadística para la Investigación	Estadística	2	2	3
	23	IA 503	Aditivos y Conservantes para Alimentos	Análisis de Alimentos	3	2	4
	24	IA 505	Microbiología General	Bioquímica	2	4	4
	25	IA 507	Termodinámica	Físico química	3	2	4

	2 6	IA 509	Estática y Resistencia de Materiales	Física II	3	2	4	
	2 7	IA511	Costos y Presupuestos	Ingeniería Económica y Financiera	2	2	3	
<b>TOTAL</b>					<b>22</b>			
<b>VI</b>	2 8	IA 602	Evaluación Sensorial	Análisis de Alimentos	2	2	3	
	2 9	IA 604	Alimentación y Nutrición Humana	Bioquímica de Alimentos	3	2	4	
	3 0	IA 606	Microbiología de Alimentos	Microbiología General	2	4	4	
	3 1	IA 608	Refrigeración y Congelación de Alimentos	Termodinámica	3	2	4	
	3 2	IA 610	Administración y Gestión Empresarial	Ingeniería Económica y Financiera	2	2	3	
	3 3	IA 612	Comercialización de Alimentos	Costos y Presupuestos	2	2	3	
	3 4	IA 614	Inglés Técnico	Ninguno	-	2	1	
<b>TOTAL</b>					<b>22</b>			
<b>CUARTO AÑO</b>								
<b>VII</b>	3 5	IA 701	Conservación de Alimentos	Microbiología de Alimentos	2	4	4	
	3 6	IA 703	Envases y Embalajes de Alimentos	Refrigeración y Congelación de Alimentos	3	2	4	
	3 7	IA 705	Tecnología de Bebidas	Microbiología General	2	2	3	
	3 8	IA 707	Ingeniería de Alimentos I	Termodinámica	3	2	4	
	3 9	IA 709	Maquinarias para la Industria Alimentaria	Estática y Resistencia de Materiales	3	2	4	
	<b>TOTAL</b>					<b>19</b>		
	4 0	IA 711	Biotecnología (e)	Microbiología General	2	2	3	
4 1	IA 713	Toxicología de Alimentos (e)	Microbiología de Alimentos	2	2	3		
<b>VIII</b>	4 2	IA 802	Tecnología de Frutas y Hortalizas	Conservación de Alimentos	2	4	4	
	4 3	IA 804	Tecnología de Carnes	Refrigeración y Congelación de Alimentos	2	4	4	
	4 4	IA 806	Proyectos de Inversión	Administración y Gestión Empresarial	2	2	3	
	4 5	IA 808	Ingeniería de Alimentos II	Ingeniería de Alimentos I	3	2	4	
	4 6	IA 810	Tesis I	Estadística para la Investigación	2	2	3	
	<b>TOTAL</b>					<b>18</b>		
	4 7	IA 812	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos	Conservación de Alimentos	2	2	3	
4 8	IA 814	Ingeniería de Procesos en Alimentos Marinos (e)	Refrigeración y Congelación de Alimentos	2	2	3		
<b>QUINTO AÑO</b>								
<b>IX</b>	4 9	IA 901	Tecnología de Cereales	Tecnología de Frutas y Hortalizas	2	4	4	
	5 0	IA 903	Tecnología de Lácteos	Tecnología de Carnes	2	4	4	

	5 1	IA 905	Control de Calidad de Alimentos	Conservación de Alimentos	3	2	4
	5 2	IA 907	Ingeniería de Alimentos III	Ingeniería de Alimentos II	3	2	4
	5 3	IA 909	Tesis II	Tesis I	2	2	3
	<b>TOTAL</b>				<b>19</b>		
	5 4	IA 913	Tecnología de Grasas y Aceites <b>(e)</b>	Tecnología de Carnes	2	2	3
	5 5	IA 915	Tecnología de Azúcar y Derivados <b>(e)</b>	Tecnología de Frutas y Hortalizas	2	2	3
<b>X</b>	5 6	IA 002	Gestión de la Calidad e Inocuidad	Control de Calidad de Alimentos	3	2	4
	5 7	IA 004	Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria	Control de Calidad de Alimentos	2	2	3
	5 8	IA 006	Higiene y Seguridad Industrial	Ingeniería de Alimentos III	3	2	4
	5 9	IA 008	Diseño de Plantas de Alimentos	Ingeniería de Alimentos III	3	2	4
	6 0	IA 010	Automatización en la Industria Alimentaria	Maquinaria para la industria Alimentaria	3	2	4
	<b>TOTAL</b>				<b>19</b>		
	6 1	IA 014	Enología y Bebidas Alcohólicas <b>(e)</b>	Conservación de Alimentos	2	2	3
	6 2	IA 016	Gerencia Estratégica <b>(e)</b>	Administración y Gestión Empresarial	2	2	3

# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

### MALLA CURRICULAR DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

MÓDULO I				MÓDULO II			MODULO III		
PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO	NOVENO	DÉCIMO
1 Química General 4 créditos	7 Química Orgánica 5 créditos R: 1	12 Química de Alimentos 4 créditos R: 7	17 Análisis de Alimentos 4 créditos R: 12	22 Estadística para la Investigación 3 créditos R: 21	28 Evaluación Sensorial 3 créditos R: 21	35 Conservación de Alimentos 4 créditos R: 24	42 Tecnología de Frutas y Hortalizas 4 créditos R: 35	49 Tecnología de Cereales 4 créditos R: 42	56 Gestión de la Calidad e Inocuidad 4 créditos R: 51
2 Biología 4 créditos	8 Introducción a la Industria Alimentaria 4 créditos R: 2	13 Bioquímica 4 créditos R: 7, 2	18 Bioquímica de Alimentos 4 créditos R: 13	23 Aditivos y Conservantes para Alimentos 4 créditos R: 17	29 Alimentación Y Nutrición Humana 4 créditos R: 18	36 Envases y Embalajes de Alimentos 4 créditos R: 31	43 Tecnología de Carnes 4 créditos R: 31	50 Tecnología de Lácteos 4 créditos R: 43	57 Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria 3 créditos R: 51
3 Matemática I 4 créditos	9 Matemática II 4 créditos R: 3	14 Matemática III 4 créditos R: 9	19 Matemática IV 4 créditos R: 14	24 Microbiología General 4 créditos R: 13	30 Microbiología de Alimentos 4 créditos R: 24	37 Tecnología de bebidas 3 créditos R: 30	44 Proyectos de Inversión 3 créditos R: 32	51 Control de Calidad de Alimentos 4 créditos R: 35	58 Higiene y Seguridad Industrial 4 créditos R: 52
4 Expresión Gráfica para Ingeniería y Geometría Descriptiva 4 créditos	10 Física I 4 créditos R: 3	15 Física II 4 créditos R: 10	20 Físico Química 4 créditos R: 15	25 Termodinámica 4 créditos R: 20	31 Refrigeración y Congelación de Alimentos 4 créditos R: 25	38 Ingeniería de Alimentos I 4 créditos R: 25	45 Ingeniería de Alimentos II 4 créditos R: 38	52 Ingeniería de Alimentos III 4 créditos R: 45	59 Diseño de Plantas de Alimentos 4 créditos R: 52
5 Redacción Técnica y Comunicación 3 créditos	11 Legislación Alimentaria 3 créditos	16 Ingeniería Económica y Financiera 3 créditos R: 3	21 Estadística 3 créditos R: 9	26 Estática y Resistencia de Materiales 4 créditos R: 15	32 Administración y Gestión Empresarial 3 créditos R: 16	39 Maquinarias para la Industria Alimentaria 4 créditos R: 26	46 Tesis I 3 créditos R: 22	53 Tesis II 3 créditos R: 46	60 Automatización en la Industria Alimentaria 4 créditos R: 39
6 Actividades Culturales y Deportivas 1 credito				27 Costos y Presupuestos 3 créditos R: 16	33 Comercialización de Alimentos 3 créditos R: 27	40 Biotecnología (e) 3 créditos R: 24	47 Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos (e) 3 créditos R: 35	54 Tecnología de Grasas y Aceites (e) 3 créditos R: 31	61 Enología y Bebidas Alcohólicas (e) 3 créditos R: 37
					34 Inglés Técnico 1 credito	41 Toxicología de Alimentos (e) 3 créditos R: 30	48 Ingeniería de Procesos en Alimentos Marinos (e) 3 créditos R: 31	55 Tecnología del Azúcar y Derivados (e) 3 créditos R: 42	62 Gerencia Estratégica (e) 3 créditos R: 32

Módulos de Competencia Profesional:

- I. Técnico Universitario en Química de Alimentos
- II. Técnico Universitario en Ciencia de Alimentos
- III. Técnico Universitario en Tecnología e Ingeniería de Alimentos

- Duración: 10 semestres
- Total de créditos: 209
- Grado: Bachiller en Ingeniería de Alimentos
- Título Profesional: Ingeniero de Alimentos

20 Créditos	20 Créditos	19 Créditos	19 Créditos	22 Créditos	22 Créditos	22 Créditos	21 Créditos	22 Créditos	22 Créditos
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

■ Estudios Generales   
 ■ Estudios Específicos   
 ■ Estudios de Especialidad   
 R: Requisito(s)