



VICERRECTORADO ACADEMICO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE
ALIMENTOS
PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL
DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

APROBADO
Res. N°258-2017-
CU del 12/07/17

PRIMER AÑO							
CICLO	Nº	CÓDIGO	ASIGNATURA	PRE - REQUISITO	T	P	C
I	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
TOTAL					20		
II	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
TOTAL					20		
SEGUNDO AÑO							
III	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
TOTAL					19		
IV	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
TOTAL					19		
TERCER AÑO							
V	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
	26	IA 509	Estática y Resistencia de Materiales	Física II	3	2	4
	27	IA511	Costos y Presupuestos	Ingeniería Económica y Financiera	2	2	3
TOTAL					22		



VICERRECTORADO ACADEMICO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

APROBADO
Res. N°258-2017-
CU del 12/07/17

VI	28	IA 602	Evaluación Sensorial	Análisis de Alimentos	2	2	3	
	29	IA 604	Alimentación y Nutrición Humana	Bioquímica de Alimentos	3	2	4	
	30	IA 606	Microbiología de Alimentos	Microbiología General	2	4	4	
	31	IA 608	Refrigeración y Congelación de Alimentos	Termodinámica	3	2	4	
	32	IA 610	Administración y Gestión Empresarial	Ingeniería Económica y Financiera	2	2	3	
	33	IA 612	Comercialización de Alimentos	Costos y Presupuestos	2	2	3	
	34	IA 614	Inglés Técnico	Ninguno	-	2	1	
TOTAL					22			
CUARTO AÑO								
VII	35	IA 701	Conservación de Alimentos	Microbiología de Alimentos	2	4	4	
	36	IA 703	Envases y Embalajes de Alimentos	Refrigeración y Congelación de Alimentos	3	2	4	
	37	IA 705	Tecnología de Bebidas	Microbiología General	2	2	3	
	38	IA 707	Ingeniería de Alimentos I	Termodinámica	3	2	4	
	39	IA 709	Maquinarias para la Industria Alimentaria	Estática y Resistencia de Materiales	3	2	4	
	TOTAL					19		
	40	IA 711	Biotecnología (e)	Microbiología General	2	2	3	
41	IA 713	Toxicología de Alimentos (e)	Microbiología de Alimentos	2	2	3		
VIII	42	IA 802	Tecnología de Frutas y Hortalizas	Conservación de Alimentos	2	4	4	
	43	IA 804	Tecnología de Carnes	Refrigeración y Congelación de Alimentos	2	4	4	
	44	IA 806	Proyectos de Inversión	Administración y Gestión Empresarial	2	2	3	
	45	IA 808	Ingeniería de Alimentos II	Ingeniería de Alimentos I	3	2	4	
	46	IA 810	Tesis I	Estadística para la Investigación	2	2	3	
	TOTAL					18		
	47	IA 812	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos	Conservación de Alimentos	2	2	3	
	48	IA 814	Ingeniería de Procesos en Alimentos Marinos (e)	Refrigeración y Congelación de Alimentos	2	2	3	
QUINTO AÑO								
IX	49	IA 901	Tecnología de Cereales	Tecnología de Frutas y Hortalizas	2	4	4	
	50	IA 903	Tecnología de Lácteos	Tecnología de Carnes	2	4	4	
	51	IA 905	Control de Calidad de Alimentos	Conservación de Alimentos	3	2	4	
	52	IA 907	Ingeniería de Alimentos III	Ingeniería de Alimentos II	3	2	4	
	53	IA 909	Tesis II	Tesis I	2	2	3	
	TOTAL					19		



VICERRECTORADO ACADEMICO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE
ALIMENTOS
PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL
DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

APROBADO
Res. N°258-2017-
CU del 12/07/17

	54	IA 913	Tecnología de Grasas y Aceites (e)	Tecnología de Carnes	2	2	3
	55	IA 915	Tecnología de Azúcar y Derivados (e)	Tecnología de Frutas y Hortalizas	2	2	3
X							
	56	IA 002	Gestión de la Calidad e Inocuidad	Control de Calidad de Alimentos	3	2	4
	57	IA 004	Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria	Control de Calidad de Alimentos	2	2	3
	58	IA 006	Higiene y Seguridad Industrial	Ingeniería de Alimentos III	3	2	4
	59	IA 008	Diseño de Plantas de Alimentos	Ingeniería de Alimentos III	3	2	4
	60	IA 010	Automatización en la Industria Alimentaria	Maquinaria para la industria Alimentaria	3	2	4
TOTAL					19		
	61	IA 014	Enología y Bebidas Alcohólicas (e)	Conservación de Alimentos	2	2	3
	62	IA 016	Gerencia Estratégica (e)	Administración y Gestión Empresarial	2	2	3




VICERRECTORADO ACADEMICO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

APROBADO
Res. N°258-2017- CU del 12/07/17

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
MALLA CURRICULAR DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

MÓDULO I					MÓDULO II					MÓDULO III		
SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SEPTIMO	OCTAVO	NOVENO	DÉCIMO				
12. 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	20. 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				
13. 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				
14. 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. 21	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				
15. 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				
16. 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. 28	46. Tesis I 3 créditos R. 22	53. Tesis II 3 créditos R. 48	60. Automatización en la Industria Alimentaria 4 créditos R. 39				
<p>Estudios Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Duración: 10 semestres • Total de créditos: 209 • Grado: Bachiller en Ingeniería de Alimentos • Título Profesional: Ingeniero de Alimentos 												
<p>Estudios de Especialidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ciencia Profesional: Ingeniería de Alimentos • Tecnología e Ingeniería de Alimentos 												
10 Créditos	19 Créditos	19 Créditos	22 Créditos	22 Créditos	22 Créditos	21 Créditos	22 Créditos	22 Créditos				22 Créditos

	VICERRECTORADO ACADEMICO	APROBADO Res. N°258-2017- CU del 12/07/17
	FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS	
	PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS	