

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO.
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS.
SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA FIPA.**

Bellavista, 02 de octubre del 2018

Señor:

Presente.-



Con fecha dos de octubre del dos mil dieciocho se ha expedido la siguiente Resolución:
RESOLUCION DE CONSEJO DE FACULTAD N° 0368-2018-CFIPA.

EL CONSEJO DE FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO.

Visto el Oficio N° 200-2018-EPIA/FIPA, recibido en la Secretaría Académica de la FIPA el 28 de septiembre del 2018, enviado por el Director de la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, en el cual solicita la Convalidaciones de la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos.



CONSIDERANDO

Que, los artículos 12, numeral 12.2; 13, numeral 13.2; y 14, numeral 14.1 del Estatuto de la Universidad es el mejoramiento continuo de la calidad académica, como proceso permanente para lograr el crecimiento y desarrollo institucional, en sus dimensiones de relevancia, pertinencia, eficiencia, eficacia y equidad, constituyendo uno de los fines de formar profesionales, maestros y doctores de alto nivel académico, humanistas, investigadores, científicos y docentes universitarios, con pleno sentido de responsabilidad social, en función de las necesidades, recursos y objetivos regionales y nacionales, en las distintas disciplinas del conocimiento humano;

Que, el artículo 26 del Estatuto, señala que el cumplimiento de los procesos de autoevaluación, autorregulación y acreditación es responsabilidad, entre otros funcionarios, del Decano, lo que implica que se adopten las medidas y los medios necesario para mejorar y dinamizar las actividades académicas y administrativas de la Facultad, debiendo modificarse, entre otras acciones, los diseños curriculares de las carreras profesionales, acorde con la nueva realidad académica configurada en el nuevo Estatuto de la Universidad, concordante con la nueva Ley Universitaria N° 30220;

Que, sobre el particular, los artículos 43, numerales 43.2 y 43.6 y 48, numeral 48.1, del Estatuto, establecen que las Facultades organizan, desarrollan, controlan e implementan políticas de formación profesional, y las Escuelas Profesionales diseñan y actualizan el Currículo de Estudios de la Carrera Profesional;

Que, el Art. 180. Son atribuciones del Consejo de Facultad, inciso 180.18, aprobar la Adecuación, Compensación y Convalidaciones de las asignaturas correspondientes a los traslados internos, externos y segunda profesionalización, previo Dictamen de la Comisión de Adecuación Curricular, Compensación y Convalidaciones;

Que, conforme al artículo 180, numeral 180.18 del Estatuto, el Consejo de Facultad debe aprobar la Adecuación, compensación y Convalidación de las asignaturas correspondientes a los traslados internos, externos y segunda profesionalización, previo dictamen de la Comisión de Adecuación Curricular, Compensación y Convalidación;

Que, el proceso de Compensación de asignaturas entre los Currículos Nuevo y Antiguo, requiere que no se afecte las asignaturas que los alumnos han proseguido hasta la actualidad, encontrándose mecanismos de ajuste a través de la Adecuación y Compensación por cada ciclo de estudios, permitiéndose que cada alumno ajuste su ritmo de estudios en el ciclo correspondiente, sin perder ninguna asignatura cursada;

Que, con Oficio N° 200-2018-EPIA/FIPA, enviado por el Director de la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, donde presenta el Cuadro de Convalidaciones de la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, aprobada por el Comité Directivo de la EPIA en su Sesión de Trabajo del día 28 de setiembre del 2018, y elaborado por la **COMISIÓN DE ADECUACIÓN CURRICULAR, COMPENSACIÓN Y CONVALIDACIÓN DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS**, en su Sesión de Trabajo del día 14 de setiembre del 2018;

Estando a los documentos del visto y lo contemplado y acordado por el Consejo de Facultad en su Sesión Extraordinaria del 01 de octubre del 2018 y en uso de las atribuciones que le confieren los Art. 43°, 44°, 176 y 180° del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao y el Art. 67°, inc. 67.2 de la Ley Universitaria N° 30220;

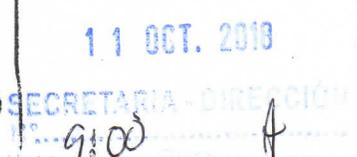
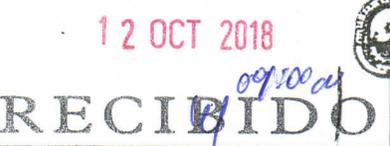
RESUELVE:

1° APROBAR, con eficacia anticipada, **EL CUADRO DE CONVALIDACIONES Y COMPENSACIONES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS**, de asignaturas del Currículo de Estudios del año 1997 con el Currículo de Estudios del año 2017, concordante con el nuevo Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Ingeniería de Alimentos, cuyos Cuadros de Convalidaciones y Compensaciones, que a continuación se detalla:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
Organismo de Control Institucional

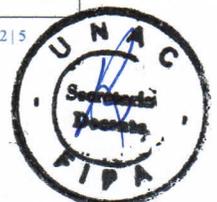
Universidad Nacional del Callao
Oficina Recursos Humanos

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
Oficina de Registros y Archivos Académicos



CUADRO DE CONVALIDACIONES

| CUADRO DE CONVALIDACIONES | | | | | | | | |
|--|----|--------|--|------|--|--------|---|------|
| CURRÍCULUM DE ESTUDIO DE EPIA APROBADO CON RESOLUCIÓN N° 023-1997-CU | | | | | CURRÍCULUM DE ESTUDIO DE EPIA APROBADO CON RESOLUCIÓN N° 092-2017-CU | | | |
| ASIGNATURA A CONVALIDAR | | | | | ASIGNATURA CONVALIDADA | | | |
| CICLO | N° | CÓD | ASIGNATURA | CRÉD | N° | CÓD | ASIGNATURA | CRÉD |
| I | 1 | IA 101 | Química General | 5 | 1 | IA 101 | Química General | 4 |
| | 2 | IA 103 | Biología | 4 | 2 | IA 103 | Biología | 4 |
| | 3 | IA 105 | Matemática I | 4 | 3 | IA 105 | Matemática I | 4 |
| | 4 | IA 107 | Geometría Descriptiva | 4 | 4 | IA 107 | Expresión Gráfica para Ingeniería y Geometría descriptiva | 4 |
| | 5 | IA 109 | Metódica de la comunicación | 3 | 5 | IA 109 | Redacción Técnica y Comunicación | 3 |
| II | 6 | IA 202 | Química Orgánica | 5 | 7 | IA 202 | Química Orgánica | 5 |
| | 7 | IA 204 | Fisiología Vegetal y Pos cosecha | 4 | 8 | IA 204 | Introducción a la Industria Alimentaria | 4 |
| | 8 | IA 206 | Matemática II | 4 | 9 | IA 206 | Matemática II | 4 |
| | 9 | IA 208 | Dibujo de Ingeniería | 4 | - | - | - | - |
| | 10 | IA 210 | Industrias Alimentarias y Medio ambiente | 3 | 57 | IA 004 | Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria | 3 |
| III | 11 | IA 301 | Química de Alimentos | 4 | 12 | IA 301 | Química de Alimentos | 4 |
| | 12 | IA 303 | Bioquímica | 4 | 13 | IA 303 | Bioquímica | 4 |
| | 13 | IA 305 | Matemática III | 4 | 14 | IA 305 | Matemática III | 4 |
| | 14 | IA 307 | Física I | 4 | 10 | IA 208 | Física I | 4 |
| | 15 | IA 309 | Ingeniería Económica y Financiera | 3 | 16 | IA 309 | Ingeniería Económica y Financiera | 3 |
| IV | 16 | IA 402 | Análisis de Alimentos I | 4 | 17 | IA 402 | Análisis de Alimentos | 4 |
| | 17 | IA 404 | Bioquímica de Alimentos | 4 | 18 | IA 404 | Bioquímica de Alimentos | 4 |
| | 18 | IA 406 | Matemática IV | 4 | 19 | IA 406 | Matemática IV | 4 |
| | 19 | IA 408 | Física II | 4 | 15 | IA 307 | Física II | 4 |
| | 20 | IA 410 | Contabilidad General y Estructura de costo | 3 | 27 | IA511 | Costos y Presupuestos | 3 |
| V | 21 | IA 501 | Análisis de Alimentos II | 4 | 23 | IA 503 | Aditivos y Conservantes para Alimentos | 4 |
| | 22 | IA 503 | Mecánica Racional | 4 | 26 | IA 509 | Estática y Resistencia de Materiales | 4 |
| | 23 | IA 505 | Estadística | 4 | 21 | IA 410 | Estadística | 3 |
| | 24 | IA 507 | Físico química | 4 | 20 | IA 408 | Físico Química | 4 |
| | 25 | IA 509 | Administración y Gestión Empresarial | 3 | 32 | IA 610 | Administración y Gestión Empresarial | 3 |
| | 26 | IA511 | Especificaciones y Normas Técnicas en la Industria Alimentaria (E) | 3 | 11 | IA 210 | Legislación Alimentaria | 3 |
| VI | 27 | IA 602 | Microbiología General | 4 | 24 | IA 505 | Microbiología General | 4 |
| | 28 | IA 604 | Estadística Aplicada | 3 | 22 | IA 501 | Estadística para la Investigación | 3 |
| | 29 | IA 606 | Metodología de la Investigación Científica | 3 | 46 | IA 810 | Tesis I | 3 |
| | 30 | IA 608 | Termodinámica | 4 | 25 | IA 507 | Termodinámica | 4 |
| | 31 | IA 610 | Alimentación y Nutrición Humana | 5 | 29 | IA 604 | Alimentación y Nutrición Humana | 4 |
| | 32 | IA 612 | Comercialización de Alimentos (E) | 3 | 33 | IA 612 | Comercialización de Alimentos | 3 |
| VII | 33 | IA 701 | Microbiología de los Alimentos | 4 | 30 | IA 606 | Microbiología de Alimentos | 4 |
| | 34 | IA 703 | Refrigeración y Congelación de Alimentos | 4 | 31 | IA 608 | Refrigeración y Congelación de Alimentos | 4 |
| | 35 | IA 705 | Tecnología de conservación de Alimentos | 4 | 35 | IA 701 | Conservación de Alimentos | 4 |
| | 36 | IA 707 | Ingeniería de Alimentos I | 4 | 38 | IA 707 | Ingeniería de Alimentos I | 4 |
| | 37 | IA 709 | Análisis Sensorial de Alimentos | 3 | 28 | IA 602 | Evaluación Sensorial | 3 |
| | 38 | IA 711 | Evaluación Nutricional de Alimentos (E) | 3 | - | - | - | - |



| CUADRO DE CONVALIDACIONES | | | | | | | | |
|--|----|--------|--|------|--|--------|---|------|
| CURRICULUM DE ESTUDIO DE EPIA APROBADO CON RESOLUCIÓN N° 023-1997-CU | | | | | CURRICULUM DE ESTUDIO DE EPIA APROBADO CON RESOLUCIÓN N° 092-2017-CU | | | |
| ASIGNATURA A CONVALIDAR | | | | | ASIGNATURA CONVALIDADA | | | |
| CICLO | N° | CÓD | ASIGNATURA | CRÉD | N° | CÓD | ASIGNATURA | CRÉD |
| VIII | 39 | IA 713 | Fermentaciones Industriales (E) | 3 | 61 | IA 014 | Enología y Bebidas Alcohólicas (E) | 3 |
| | 40 | IA 802 | Tratamiento de aguas y Elaboración de Bebidas | 3 | 37 | IA 705 | Tecnología de Bebidas | 3 |
| | 41 | IA 804 | Tecnología de Carnes | 4 | 43 | IA 804 | Tecnología de Carnes | 4 |
| | 42 | IA 806 | Tecnología de Vegetales I | 4 | 42 | IA 802 | Tecnología de Frutas y Hortalizas | 4 |
| | 43 | IA 808 | Ingeniería de Alimentos II | 4 | 45 | IA 808 | Ingeniería de Alimentos II | 4 |
| | 44 | IA 810 | Maquinaria para la Industria de Alimentos | 4 | 39 | IA 709 | Maquinarias para la Industria Alimentaria | 4 |
| | 45 | IA 812 | Toxicología de Alimentos (E) | 3 | 41 | IA 713 | Toxicología de Alimentos (E) | 3 |
| | 46 | IA 814 | Biotecnología (E) | 3 | 40 | IA 711 | Biotecnología (E) | 3 |
| | 47 | IA 901 | Tecnología de Panificación y Derivados | 4 | 49 | IA 901 | Tecnología de Cereales | 4 |
| | 48 | IA 903 | Tecnología de Leche y Derivados | 4 | 50 | IA 903 | Tecnología de Lácteos | 4 |
| IX | 49 | IA 905 | Tecnología de Vegetales II | 4 | - | - | - | - |
| | 50 | IA 907 | Ingeniería de Alimentos III | 4 | 52 | IA 907 | Ingeniería de Alimentos III | 4 |
| | 51 | IA 909 | Proyectos de Inversión | 3 | 44 | IA 806 | Proyectos de Inversión | 3 |
| | 52 | IA 911 | Secado de Alimentos (E) | 3 | - | - | - | - |
| | 53 | IA 913 | Tecnología de Azúcar y Derivados (E) | 3 | 55 | IA 915 | Tecnología de Azúcar y Derivados (E) | 3 |
| | 54 | IA 002 | Control de Calidad de Alimentos | 4 | 51 | IA 905 | Control de Calidad de Alimentos | 4 |
| X | 55 | IA 004 | Empacado de Alimentos | 3 | - | - | - | - |
| | 56 | IA 006 | Seguridad e Higiene de Plantas | 4 | 58 | IA 006 | Higiene y Seguridad Industrial | 4 |
| | 57 | IA 008 | Diseño de Plantas | 5 | 59 | IA 008 | Diseño de Plantas de Alimentos | 4 |
| | 58 | IA 010 | Constitución, Desarrollo y Defensa Nacional | 3 | - | - | - | - |
| | 59 | IA 012 | Avances en Ciencia y Tecnología de Alimentos (E) | 3 | - | - | - | - |
| | 60 | IA 014 | Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (E) | 3 | - | - | - | - |
| | 61 | IA 016 | Estructura y Elaboración de Tesis Alimentaria (E) | 3 | 53 | IA 909 | Tesis II | 3 |

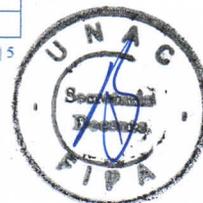
CUADRO DE COMPENSACIONES

| ASIGNATURAS A COMPENSAR | | COMPENSADO POR LA ASIGNATURA DEL CURRÍCULO DE ESTUDIOS (APROBADA POR RESOLUCIÓN N° 092-2017-CU) | | | | | |
|--|-------|---|-------|--------------------------------------|-------|---|-------|
| CURRÍCULO DE ESTUDIOS Aprobado con Resolución N° 023-97-CU | | Primera Opción | | Segunda Opción | | Tercera Opción | |
| Asignatura | Cdtos | Asignatura | Cdtos | Asignatura | Cdtos | Asignatura | Cdtos |
| Dibujo De Ingeniería | 4 | Legislación Alimentaria | 3 | Estática y Resistencia de Materiales | 4 | Envases y Embalajes de alimentos | 4 |
| Evaluación Nutricional De Alimentos | 3 | Biotecnología | 3 | Tecnología de Bebidas | 3 | Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos | 3 |



CUADRO DE CONVALIDACIONES

| CURRÍCULUM EPIA – FIPA 2017 ASIGNATURAS CURSADAS | | CURRÍCULUM EPIA- FIPA 1997 ASIGNATURAS CONVALIDADAS | |
|---|------|--|------|
| NOMBRE DE LA ASIGNATURA | CRÉD | NOMBRE DE LA ASIGNATURA | CRÉD |
| QUÍMICA GENERAL | 5 | QUÍMICA GENERAL | 4 |
| BIOLOGÍA | 4 | BIOLOGÍA | 4 |
| MATEMÁTICA I | 4 | MATEMÁTICA I | 4 |
| EXPRESIÓN GRÁFICA PARA INGENIERÍA Y GEOMETRÍA DESCRIPTIVA | 4 | GEOMETRÍA DESCRIPTIVA | 4 |
| REDACCIÓN TÉCNICA Y COMUNICACIÓN | 3 | METÓDICA DE LA COMUNICACIÓN | 3 |
| QUÍMICA ORGÁNICA | 5 | QUÍMICA ORGÁNICA | 5 |
| INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 4 | FISIOLOGÍA VEGETAL Y POS COSECHA | 4 |
| MATEMÁTICA II | 4 | MATEMÁTICA II | 4 |
| | | DIBUJO DE INGENIERÍA | 4 |
| GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 3 | INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y MEDIO AMBIENTE | 3 |
| QUÍMICA DE ALIMENTOS | 4 | QUÍMICA DE ALIMENTOS | 4 |
| BIOQUÍMICA | 4 | BIOQUÍMICA | 4 |
| MATEMÁTICA III | 4 | MATEMÁTICA III | 4 |
| FÍSICA I | 4 | FÍSICA I | 4 |
| INGENIERÍA ECONÓMICA Y FINANCIERA | 3 | INGENIERÍA ECONÓMICA Y FINANCIERA | 3 |
| ANÁLISIS DE ALIMENTOS | 4 | ANÁLISIS DE ALIMENTOS I | 4 |
| BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS | 4 | BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS | 4 |
| MATEMÁTICA IV | 4 | MATEMÁTICA IV | 4 |
| FÍSICA II | 4 | FÍSICA II | 4 |
| COSTOS Y PRESUPUESTOS | 3 | CONTABILIDAD GENERAL Y ESTRUCTURA DE COSTO | 3 |
| ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTOS | 4 | ANÁLISIS DE ALIMENTOS II | 4 |
| ESTÁTICA Y RESISTENCIA DE MATERIALES | 4 | MECÁNICA RACIONAL | 4 |
| ESTADÍSTICA | 3 | ESTADÍSTICA | 4 |
| FÍSICO QUÍMICA | 4 | FÍSICO QUÍMICA | 4 |
| ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL | 3 | ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL | 3 |
| LEGISLACIÓN ALIMENTARIA | 3 | ESPECIFICACIONES Y NORMAS TÉCNICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (E) | 3 |
| MICROBIOLOGÍA GENERAL | 4 | MICROBIOLOGÍA GENERAL | 4 |
| ESTADÍSTICA PARA LA INVESTIGACIÓN | 3 | ESTADÍSTICA APLICADA | 3 |
| TESIS I | 3 | METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA | 3 |
| TERMODINÁMICA | 4 | TERMODINÁMICA | 4 |
| ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HUMANA | 4 | ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HUMANA | 5 |
| COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS | 3 | COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS (E) | 3 |
| MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS | 4 | MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS | 4 |
| REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS | 4 | REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS | 4 |
| CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS | 4 | TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS | 4 |
| INGENIERÍA DE ALIMENTOS I | 4 | INGENIERÍA DE ALIMENTOS I | 4 |
| EVALUACIÓN SENSORIAL | 3 | ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS | 3 |
| | | EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS (E) | 3 |
| ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS (E) | 3 | FERMENTACIONES INDUSTRIALES (E) | 3 |
| TECNOLOGÍAS DE BEBIDAS | 3 | TRATAMIENTO DE AGUAS Y ELABORACIÓN DE BEBIDAS | 3 |
| TECNOLOGÍAS DE CARNES | 4 | TECNOLOGÍAS DE CARNES | 4 |
| TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS | 4 | TECNOLOGÍA DE VEGETALES I | 4 |
| INGENIERÍA DE ALIMENTOS II | 4 | INGENIERÍA DE ALIMENTOS II | 4 |
| MAQUINARIAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 4 | MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS | 4 |
| TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS (E) | 3 | TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS (E) | 3 |
| BIOTECNOLOGÍA (E) | 3 | BIOTECNOLOGÍA (E) | 3 |
| TECNOLOGÍA DE CEREALES | 4 | TECNOLOGÍA DE PANIFICACIÓN Y DERIVADOS | 4 |
| TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS | 4 | TECNOLOGÍA DE LECHE Y DERIVADOS | 4 |
| | | TECNOLOGÍA DE VEGETALES II | 4 |



| CURRÍCULO EPIA – FIPA 2017 | | CURRÍCULO EPIA- FIPA 1997 | |
|--|------|--|------|
| ASIGNATURAS CURSADAS | | ASIGNATURAS CONVALIDADAS | |
| NOMBRE DE LA ASIGNATURA | CRÉD | NOMBRE DE LA ASIGNATURA | CRÉD |
| INGENIERÍA DE ALIMENTOS III | 4 | INGENIERÍA DE ALIMENTOS III | 4 |
| PROYECTO DE INVERSIÓN | 3 | PROYECTO DE INVERSIÓN | 3 |
| | | SECADO DE ALIMENTOS (E) | 3 |
| TECNOLOGÍA DE AZÚCAR Y DERIVADOS (E) | 3 | TECNOLOGÍA DE AZÚCAR Y DERIVADOS (E) | 3 |
| CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS | 4 | CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS | 4 |
| | | EMPACADO DE ALIMENTOS | 3 |
| HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL | 4 | SEGURIDAD E HIGIENE DE PLANTAS | 4 |
| DISEÑO DE PLANTAS DE ALIMENTOS | 4 | DISEÑO DE PLANTAS | 5 |
| | | CONSTITUCIÓN, DESARROLLO Y DEFENSA NACIONAL | 3 |
| | | AVANCES EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (E) | 3 |
| | | ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (E) | 3 |
| | | ESTRUCTURA Y ELABORACIÓN DE TESIS ALIMENTARIA (E) | 4 |

2° **IMPLEMENTAR**, a partir del **Semestre 2018-A**, el **CUADRO DE CONVALIDACIONES Y COMPENSACIONES DE LAS ASIGNATURAS DEL CURRÍCULO DE ESTUDIOS DEL AÑO 1997 CON EL CURRÍCULO DE ESTUDIOS DEL AÑO 2017**, de manera normal, flexible y secuenciado durante los Semestres Académicos subsiguientes.

3° **TRANSCRIBIR**, la presente Resolución al Señor Rector, VRA, VRI, ORAA, DIGA, OCI, ORH y Dependencias de la FIPA para conocimiento y fines pertinentes.

Regístrese, comuníquese y archívese.

Fdo. Mg. WALTER ALVITES RUESTA.- Decano de la FIPA.

Fdo. Blgo. ERASMO ENRIQUE BARRIENTOS AGUILAR.- Secretario Académico de la FIPA.

Lo que transcribo a usted para su conocimiento y fines pertinentes.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
Facultad de Ingeniería Portuaria y de Alimentos

Blgo. Erasmo Enrique Barrientos Aguilar
Secretario Académico - FIPA