

**FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA****PLAN DE ESTUDIOS DE LA MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRESENCIAL**Resolución N° 409-2019-CU,
de fecha 21 de octubre de
2019

CICLO I								
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	TIPO	C	T	P	H	REQ
01	CTA101	Química y bioquímica de alimentos	O	4	3	2	5	-----
02	CTA102	Microbiología de alimentos	O	4	3	2	5	-----
03	CTA103	Análisis de alimentos	O	4	3	2	5	-----
04	CTA104	Tesis I	O	4	4		4	-----
TOTAL				16	13	6	19	

CICLO II								
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	TIPO	C	T	P	H	REQ
05	CTA201	Físico química de alimentos	O	4	4		4	CTA103
06	CTA202	Control de calidad de alimentos	O	4	4		4	CTA102 CTA103
07	CTA203	Tecnología e ingeniería de alimentos I	O	4	3	2	5	CTA101 CTA102
08	CTA204	Tesis II	O	4	4		4	CTA104
TOTAL				16	15	2	17	

CICLO III								
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	TIPO	C	T	P	H	REQ
09	CTA301	Análisis sensorial de alimentos	O	4	3	2	5	CTA103 CTA201
10	CTA302	Tecnología e ingeniería de alimentos ii	O	4	3	2	5	CTA203
11	CTA303	Tratamiento térmico de los alimentos	O	4	3	2	5	CTA201
12	CTA 304	Tesis III	O	4	4		4	CTA 104
TOTAL				16	13	6	19	

TOTAL CRÉDITOS: 48



MALLA CURRICULAR

