
	FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS	Resolución N° 359-2019-CU, de fecha 21 de octubre de 2019
	PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS MODALIDAD PRESENCIAL	

PRIMER CICLO									
N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
1	IA 101	I	QUÍMICA GENERAL	O	4	48	32	80	
2	IA 103	I	BIOLOGÍA	O	4	48	32	80	
3	IA 105	I	MATEMÁTICA I	O	4	32	64	96	
4	IA 107	I	EXPRESIÓN GRÁFICA PARA INGENIERÍA Y GEOMETRÍA DESCRIPTIVA	O	4	48	32	80	
5	IA 109	I	REDACCIÓN TÉCNICA Y COMUNICACIÓN	O	3	32	32	64	
6	IA 111	I	ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS	O	1	0	32	32	
TOTAL					20	208	224	432	

SEGUNDO CICLO									
N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
7	IA 202	II	QUÍMICA ORGÁNICA	O	5	48	64	112	IA 101
8	IA 204	II	INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	O	4	48	32	80	IA 103
9	IA 206	II	MATEMÁTICA II	O	4	32	64	96	IA 105
10	IA 208	II	FÍSICA I	O	4	48	32	80	IA 105
11	IA 210	II	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	O	3	32	32	64	
TOTAL					20	208	224	432	

TERCER CICLO									
N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
12	IA 301	III	QUÍMICA DE ALIMENTOS	O	4	32	64	96	IA 202
13	IA 303	III	BIOQUÍMICA	O	4	32	64	96	IA 202/IA 103
14	IA 305	III	MATEMÁTICA III	O	4	32	64	96	IA 206
15	IA 307	III	FÍSICA II	O	4	48	32	80	IA 208


	FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS				Resolución N° 359-2019-CU, de fecha 21 de octubre de 2019				
	PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS MODALIDAD PRESENCIAL								

16	IA 309	III	INGENIERÍA ECONÓMICA Y FINANCIERA	O	3	32	32	64	IA 105
TOTAL					19	176	256	432	

CUARTO CICLO									
N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
17	IA 402	IV	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	O	4	32	64	96	IA 301
18	IA 404	IV	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	O	4	32	64	96	IA 303
19	IA 406	IV	MATEMÁTICA IV	O	4	32	64	96	IA 305
20	IA 408	IV	FÍSICO QUÍMICA	O	4	32	64	96	IA 307
21	IA 410	IV	ESTADÍSTICA	O	3	32	32	64	IA 206
TOTAL					19	160	288	448	

QUINTO CICLO									
N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
22	IA 501	V	ESTADÍSTICA PARA LA INVESTIGACIÓN	O	3	32	32	64	IA 410
23	IA 503	V	ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTOS	O	4	48	32	80	IA 402
24	IA 505	V	MICROBIOLOGÍA GENERAL	O	4	32	64	96	IA 303
25	IA 507	V	TERMODINÁMICA	O	4	48	32	80	IA 408
26	IA 509	V	ESTÁTICA Y RESISTENCIA DE MATERIALES	O	4	48	32	80	IA 307
27	IA511	V	COSTOS Y PRESUPUESTOS	O	3	32	32	64	IA 309
TOTAL					22	240	224	464	

SEXTO CICLO									
N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
28	IA 602	VI	EVALUACIÓN SENSORIAL	O	3	32	32	64	IA 402
29	IA 604	VI	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HUMANA	O	4	48	32	80	IA 404
30	IA 606	VI	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	O	4	32	64	96	IA 505
31	IA 608	VI	REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS	O	4	48	32	80	IA 507

	FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS	Resolución N° 359-2019-CU, de fecha 21 de octubre de 2019
	PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS MODALIDAD PRESENCIAL	

32	IA 610	VI	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL	O	3	32	32	64	IA 309
33	IA 612	VI	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	O	3	32	32	64	IA511
34	IA 614	VI	INGLÉS TÉCNICO	O	1	0	32	32	
TOTAL					22	224	256	480	

SÉPTIMO CICLO


N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
35	IA 701	VII	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	O	4	32	64	96	IA 606
36	IA 703	VII	ENVASES Y EMBALAJES DE ALIMENTOS	O	4	48	32	80	IA 608
37	IA 705	VII	TECNOLOGÍA DE BEBIDAS	O	3	32	32	64	IA 505
38	IA 707	VII	INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	O	4	48	32	80	IA 507
39	IA 709	VII	MAQUINARIAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	O	4	48	32	80	IA 509
40	0	VII	ELECTIVO	E	3	32	32	64	VER TABLA E
TOTAL					22	240	224	464	

OCTAVO CICLO

N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
41	IA 802	VIII	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	O	4	32	64	96	IA 701
42	IA 804	VIII	TECNOLOGÍA DE CARNES	O	4	32	64	96	IA 608
43	IA 806	VIII	PROYECTOS DE INVERSIÓN	O	3	32	32	64	IA 610
44	IA 808	VIII	INGENIERÍA DE ALIMENTOS II	O	4	48	32	80	IA 707
45	IA 810	VIII	TESIS I	O	3	32	32	64	IA 501
46	0	VIII	ELECTIVO	E	3	32	32	64	VER TABLA E
TOTAL					21	208	256	464	

NOVENO CICLO


N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO

	FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS					Resolución N° 359-2019-CU, de fecha 21 de octubre de 2019			
	PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS MODALIDAD PRESENCIAL								

47	IA 901	IX	TECNOLOGÍA DE CEREALES	O	4	32	64	96	IA 802
48	IA 903	IX	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS	O	4	32	64	96	IA 804
49	IA 905	IX	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	O	4	48	32	80	IA 701
50	IA 907	IX	INGENIERÍA DE ALIMENTOS III	O	4	48	32	80	IA 808
51	IA 909	IX	TESIS II	O	3	32	32	64	IA 810
52	0	IX	ELECTIVO	E	3	32	32	64	VER TABLA E
TOTAL					22	224	256	480	

DECIMO CICLO									
N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
53	IA 002	X	GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD	O	4	48	32	80	IA 905
54	IA 004	X	GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	O	3	32	32	64	IA 905
55	IA 006	X	HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	O	4	48	32	80	IA 907
56	IA 008	X	DISEÑO DE PLANTAS DE ALIMENTOS	O	4	48	32	80	IA 907
57	IA 010	X	AUTOMATIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	O	4	48	32	80	IA 709
58	0	X	ELECTIVO	E	3	32	32	64	VER TABLA E
TOTAL					22	256	192	448	

TABLA E: CURSOS ELECTIVOS									
N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
1	IA 711	VII	BIOTECNOLOGÍA	E	3	32	32	64	IA 505
2	IA 713	VII	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	E	3	32	32	64	IA 606
3	IA 812	VIII	INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS	E	3	32	32	64	IA 701

	FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS	Resolución N° 359-2019-CU, de fecha 21 de octubre de 2019
	PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS MODALIDAD PRESENCIAL	

PRODUCTOS										
4	IA 814	VIII	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTOS MARINOS	EN	E	3	32	32	64	IA 608
5	IA 913	IX	TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES		E	3	32	32	64	IA 804
6	IA 915	IX	TECNOLOGÍA DE AZÚCAR Y DERIVADOS		E	3	32	32	64	IA 802
7	IA 014	X	ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS		E	3	32	32	64	IA 701
8	IA 016	X	GERENCIA ESTRATÉGICA		E	3	32	32	64	IA 610

TABLA ASIGNATURAS GENERALES

N°	CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURA	TIPO	C	HORAS POR CICLO			PRE REQ
						TEORICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CÓDIGO
1	IA 101	I	QUÍMICA GENERAL	O	4	48	32	80	
2	IA 103	I	BIOLOGÍA	O	4	48	32	80	
3	IA 105	I	MATEMÁTICA I	O	4	32	64	96	
4	IA 202	II	QUÍMICA ORGÁNICA	O	5	48	64	112	IA 101
5	IA 206	II	MATEMÁTICA II	O	4	32	64	96	IA 105
6	IA 208	II	FÍSICA I	O	4	48	32	80	IA 105
7	IA 303	III	BIOQUÍMICA	O	4	32	64	96	IA 202/IA 103
8	IA 305	III	MATEMÁTICA III	O	4	32	64	96	IA 206
9	IA 307	III	FÍSICA II	O	4	48	32	80	IA 208
10	IA 406	IV	MATEMÁTICA IV	O	4	32	64	96	IA 305
11	IA 410	IV	ESTADÍSTICA	O	3	32	32	64	IA 206
TOTAL					44	400	512	912	

- CREDITOS PARA EGRESAR**

TOTAL DE CREDITOS ASIGNATURAS GENERALES	44
TOTAL CREDITOS ASIGNATURAS ESPECIFICAS Y DE ESPECIALIDAD	165
TOTAL CREDITOS	209



FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
MODALIDAD PRESENCIAL

Resolución N° 359-2019-CU, de
fecha 21 de octubre de 2019

Ciclo I	Ciclo II	Ciclo III	Ciclo IV	Ciclo V	Ciclo VI	Ciclo VII	Ciclo VIII	Ciclo IX	Ciclo X
1 Química General 4 créditos	7 Química Orgánica 5 créditos R1	12 Química de Alimentos 4 créditos R=12	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 Alimentos 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=352
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=16	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 crédito				27 Costos y Presupuestos 3 créditos R=16	33 Comercialización de Alimentos 3 créditos R=27	40 ELECTIVO	47 ELECTIVO	54 ELECTIVO	61 ELECTIVO
					34 Inglés Técnico 1 crédito	41 ELECTIVO	48 ELECTIVO	55 ELECTIVO	62 ELECTIVO