

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS



**PLAN CURRICULAR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS
DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS**

**Aprobado con Resolución Consejo de Facultad N°233-2022-CFIPA, de fecha
08 de Julio de 2022**

**Ratificado con Resolución de Consejo Universitario N° 012-2023- CU, de fecha
01 de febrero de 2023**

CALLAO – PERÚ

2022

VI. RESUMEN DEL PLAN DE ESTUDIOS

RELACIÓN DE ASIGNATURAS POR CICLO ACADÉMICO

CICLO I									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO
1	IA 101	QUÍMICA GENERAL	4	3	2	5	General	Obligatorio	Ninguno
2	IA 103	MATEMÁTICA I	4	2	4	6	General	Obligatorio	Ninguno
3	IA 105	BIOLOGÍA	4	3	2	5	General	Obligatorio	Ninguno
4	IA 107	EXPRESIÓN GRÁFICA DE INGENIERÍA	4	3	2	5	Específico	Obligatorio	Ninguno
5	IA 109	REDACCIÓN Y COMUNICACIÓN	3	2	2	4	General	Obligatorio	Ninguno
6	IA 111	ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS	2	1	2	3	General	Obligatorio	Ninguno
TOTAL			21	14	14	28			

CICLO II									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO
7	IA 202	QUÍMICA ORGÁNICA	4	2	4	6	General	Obligatorio	IA 101
8	IA 204	MATEMÁTICA II	4	2	4	6	General	Obligatorio	IA 103
9	IA 206	FÍSICA I	4	3	2	5	General	Obligatorio	IA 103
10	IA 208	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 105
11	IA 210	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	3	2	2	4	Específico	Obligatorio	Ninguno
12	IA 212	INGENIERÍA ECONÓMICA Y FINANCIERA	3	2	2	4	Específico	Obligatorio	IA 103
TOTAL			22	14	16	30			

CICLO III									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO
13	IA 301	QUÍMICA DE ALIMENTOS	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 202
14	IA 303	MATEMÁTICA III	4	2	4	6	General	Obligatorio	IA 204
15	IA 305	FÍSICA II	4	3	2	5	General	Obligatorio	IA 206
16	IA 307	BIOQUÍMICA	4	2	4	6	Específico	Obligatorio	IA 202
17	IA 309	COSTOS Y PRESUPUESTOS	3	2	2	4	Específico	Obligatorio	IA 212
18	IA 311	INGLÉS TÉCNICO	2	1	2	3	General	Obligatorio	IA 208
TOTAL			21	13	16	29			

CICLO IV									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO

19	IA 402	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 301
20	IA 404	MATEMÁTICA IV	4	2	4	6	General	Obligatorio	IA 303
21	IA 406	FISICOQUÍMICA	4	2	4	6	Específico	Obligatorio	IA 305
22	IA 408	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 301
23	IA 410	ESTADÍSTICA	3	2	2	4	General	Obligatorio	IA 303
24	IA 412	ÉTICA PROFESIONAL	2	2	0	2	General	Obligatorio	Ninguno
TOTAL			21	14	14	28			

CICLO V									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO
25	IA 501	ADITIVOS Y CONSERVANTES PARA ALIMENTOS	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 402
26	IA 503	MICROBIOLOGÍA GENERAL	4	3	2	5	Específico	Obligatorio	IA 408
27	IA 505	TERMODINÁMICA	4	3	2	5	Específico	Obligatorio	IA 406
28	IA 507	ESTÁTICA Y RESISTENCIA DE MATERIALES	4	3	2	5	Específico	Obligatorio	IA 305
29	IA 509	ESTADÍSTICA PARA LA INVESTIGACIÓN	3	2	2	4	Específico	Obligatorio	IA 410
30	IA 511	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL	3	2	2	4	Específico	Obligatorio	IA 309
TOTAL			22	16	12	28			

CICLO VI									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO
31	IA 602	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HUMANA	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 402
32	IA 604	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 503
33	IA 606	INGENIERÍA DEL FRÍO	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 505
34	IA 608	EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	3	2	2	4	Especialidad	Obligatorio	IA 402
35	IA 610	ELECTIVO I (BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA)	3	2	2	4	Especialidad	Electivo	IA 503
36	IA 612	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	3	2	2	4	Específico	Obligatorio	IA 511
TOTAL			21	15	12	27			

CICLO VII									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO
37	IA 701	TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	4	2	4	6	Especialidad	Obligatorio	IA 604
38	IA 703	ENVASES PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 606

39	IA 705	MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 507
40	IA 707	INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 606
41	IA 709	TECNOLOGÍA DE BEBIDAS	3	2	2	4	Especialidad	Obligatorio	IA 608
42	IA 711	ELECTIVO II (TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS)	3	2	2	4	Especialidad	Electivo	IA 604
TOTAL			22	15	14	29			

CICLO VIII									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO
43	IA 802	TECNOLOGÍA DE CARNES	4	2	4	6	Especialidad	Obligatorio	IA 701
44	IA 804	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	4	2	4	6	Especialidad	Obligatorio	IA 701
45	IA 806	INGENIERÍA DE ALIMENTOS II	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 707
46	IA 808	ELECTIVO III (INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS)	3	2	2	4	Especialidad	Electivo	IA 703
47	IA 810	TESIS I	3	2	2	4	Específico	Obligatorio	IA 509
48	IA 812	PROYECTOS DE INVERSIÓN	3	2	2	4	Especialidad	Obligatorio	IA 612
TOTAL			21	13	16	29			

CICLO IX									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO
49	IA 901	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS	4	2	4	6	Especialidad	Obligatorio	IA 802
50	IA 903	TECNOLOGÍA DE CEREALES	4	2	4	6	Especialidad	Obligatorio	IA 804
51	IA 905	INGENIERÍA DE ALIMENTOS III	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 806
52	IA 907	CONTROL DE CALIDAD	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 808
53	IA 909	TESIS II	3	2	2	4	Específico	Obligatorio	IA 810
54	IA 911	ELECTIVO IV (TECNOLOGÍA DEL AZÚCAR Y DERIVADOS)	3	2	2	4	Especialidad	Electivo	IA 804
55	IA 913	ELECTIVO V (TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES)	3	2	2	4	Especialidad	Electivo	IA 802
56	IA 915	ELECTIVO VI (TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS MARINOS)	3	2	2	4	Especialidad	Electivo	IA 606
TOTAL			28	18	20	38			

CICLO X									
N°	CÓDIGO	CURSO	CRÉDITOS	HT	HP	TOTAL HORAS	ÁREA	TIPO	PRE REQUISITO
57	IA 002	DISEÑO DE PLANTAS DE ALIMENTOS	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 905
58	IA 004	AUTOMATIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 705
59	IA 006	HIGIENE Y SEGURIDAD	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 905

		INDUSTRIAL							
60	IA 008	GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA	4	3	2	5	Especialidad	Obligatorio	IA 907
61	IA 010	GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	3	2	2	4	Específico	Obligatorio	IA 901
62	IA 012	ELECTIVO VII (ENOLOGÍA)	3	2	2	4	Especialidad	Electivo	IA 701
63	IA 014	ELECTIVO VIII (ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEUTICOS)	3	2	2	4	Especialidad	Electivo	IA 602
64	IA 016	ELECTIVO IX (GERENCIA ESTRATÉGICA)	3	2	2	4	Especialidad	Electivo	IA 812
		TOTAL	28	20	16	36			

RESUMEN:

Estudios Generales	48 créditos
Estudios Específicos	51 créditos
Estudios de Especialidad	116 créditos
Total	215 créditos

- Acreditar mediante constancia, haber realizado actividades artístico / deportivas (equivalente a 2 créditos).

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS		OBJETIVOS EDUCACIONALES
CE1 RS	CE1 RS Responsabilidad Social: Conoce y comprende la necesidad de cuidar el medio ambiente, optimiza el uso de los recursos de manera responsable, velando por la calidad y seguridad alimentaria.	Participa en dos proyectos del cuidado del ambiente de maneja responsable considerando calidad y seguridad alimentaria.
CE2 EI	CE2 Emprendedor e Innovador: Aplica conocimientos de gestión y	Propone soluciones innovadoras, desarrollando proyectos
CE3 GL	CE3 Gestión y Liderazgo: Gestiona (optimiza, formula, evalúa, diseña,	Gestiona recursos y procesos alimentarios. Lidera equipos y
CE4 I	CE4 Investigación: Investiga, sistematiza y desarrolla los procesos	Investiga procesos tecnológicos, difunde sus investigaciones.

VII. Malla Curricular:

Es la representación esquemática de la distribución de las asignaturas por ciclo, la articulación que tienen entre sí, la secuencia alineados por áreas y agrupadas por módulos. Cada cuadro, representando a una asignatura, contiene la siguiente información:

- Nombre de la asignatura
- Código de la asignatura
- Número de la asignatura

MALLA CURRICULAR DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS 2022

