

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS

PLAN DE ESTUDIOS

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
1.2. CÓDIGO DEL PROGRAMA	P51
1.3. MODALIDAD DEL PROGRAMA	PRESENCIAL
1.4. REGIMEN DE ESTUDIOS	SEMESTRAL
1.5. SEMESTRES ACADÉMICOS DE ESTUDIO	10
1.6. HORAS DE TEORÍA Y PRÁCTICA	Se toma en cuenta la relación con el creditaje; una hora de teoría o dos de práctica equivalen a un crédito. Tiene 16 horas lectivas de teoría y 32 de práctica HORAS DE TEORÍA : 2384 HORAS DE PRACTICA : 2112
1.7. GRADO ACADÉMICO QUE OTORGA	BACHILLER EN INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
1.8. TITULO PROFESIONAL QUE OTORGA	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
1.9. REQUISITOS PARA OPTAR EL GRADO DE BACHILLER	<ul style="list-style-type: none">- 215 Créditos aprobados- Certificación del idioma extranjero a nivel básico- Certificación oficial de manejo de computadoras a nivel de usuario.
1.10. REQUISITOS PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL	<ul style="list-style-type: none">- Poseer el Grado de Bachiller.- Presentación y aprobación de Tesis de investigación.

II. OBJETIVOS FORMATIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

De acuerdo al perfil profesional establecido para el Ingeniero Agroindustrial, se ha determinado que debe alcanzar los siguientes objetivos:

- Que el Ingeniero Agroindustrial, esté en la capacidad de transformar y conservar los productos agropecuarios producidos a nivel regional y nacional.
- Poseer conocimientos sólidos de la ciencia básica, y de formación profesional especializada, contemplado y el impacto ambiental y social de la tecnología.
- Estar capacitado para escoger tecnologías, y laborar proyectos, diseñar plantas agroindustriales así como conocer los fundamentos de la optimización de proyectos de la ingeniería de la calidad total y finalmente de la reingeniería.
- Estar capacitado para administrar, supervisar y controlar procesos agroindustriales.
- Poseer una amplia cultura general, que relacione aspectos de la problemática regional, nacional e internacional.
- Que el Ingeniero Agroindustrial esté en la capacidad de acceder a estudios de Post Grado en la especialidad.
- Que el Ingeniero Agroindustrial está capacitado para desempeñarse como profesional independiente y/o dependiente.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivos de Formación Básica :

- Poseer conocimientos teóricos-prácticos de las ciencias químicas, las mismas que abarca la química general, química orgánica, físico químico, química analítica, bioquímica, química de los alimentos, análisis de los alimentos, y toxicología de los alimentos.
- Poseer conocimiento teóricos prácticos de las ciencias bioquímicas, que abarca a la biología y ecología general, microbiología general, y microbiología de alimentos y aguas y biotecnología.
- Poseer conocimientos teóricos y prácticos de física que abarca la mecánica, estadística, la dinámica, calor, electricidad y magnetismo.
- Poseer conocimientos de los recursos naturales para la alimentación de la población y su utilización industrial.
- Estar identificado con los valores culturales de su entorno local, regional y nacional.

Objetivos de Formación Profesional u Ocupacional :

- Poseer conocimientos de fenómenos de transporte, termodinámica, transferencia de calor y masa, tanto en sus fundamentos teóricos como en sus aplicaciones y de balances de materia y energía.
- Poseer conocimientos de las diferentes tecnologías agroindustriales, optimización en sistemas de ingeniería, gestión tecnológica y diseños de proceso.
- Tener conocimiento de administración, planificación y control de producción, y de la ingeniería.

- Desarrollar en el graduado, capacidad analítica para identificar problemas en la práctica profesional y plantear alternativas de solución.

III. PERFIL PROFESIONAL

3.1. PERFIL DE INGRESO

Considerando los propósitos y principios educativos para el ingreso , se presentan a continuación las siguientes competencias genéricas deseables en un ingresante:

Valores:

- Demuestra espíritu de servicio y de tolerancia.
- Demuestra y promueve la solidaridad y la responsabilidad social, cultural y ambiental.
- Actúa con ética, moral, orden, autodeterminación y autodisciplina.
- Valora y respeta la diversidad y multiculturalidad en democracia.

Aprendizaje:

- Domina su profesión y se actualiza continuamente.
- Demuestra para el aprendizaje significativo capacidad analítica, crítica, autocrítica y reflexiva, utilizando la abstracción, el análisis, la síntesis y otros procesos mentales pertinentes.
- Demuestra capacidad para plantear y resolver problemas.
- Aplica los conocimientos en la práctica y los explica.
- Demuestra capacidad para la gestión.
- Demuestra capacidad para buscar, procesar, analizar y sintetizar la información.
- Relaciones interpersonales y trabajo en equipo:
 - Demuestra capacidad básica de comunicación oral y escrita.
 - Demuestra capacidad de comunicación utilizando las TICs.
 - Demuestra capacidad para trabajar en equipo.

Autonomía y desarrollo personal:

- Demuestra vocación por la profesión a estudiar.
- Demuestra conocimiento de la realidad regional y nacional.
- Demuestra creatividad y perseverancia para el logro.
- Toma decisiones de manera inteligente, lógica, adecuada y oportuna.
- Actúa con criterio en situaciones nuevas, problemáticas y bajo presión.
- Trabaja de forma autónoma, organizada, preventiva y proactiva.
- Formula y gestiona proyectos de diverso tipo.
- Demuestra capacidad de gestión de riesgos y resiliencia.

3.2. PERFIL DE EGRESO

Dimensión personal:

- Se integra y relaciona sin dificultad en los grupos sociales de la comunidad en la que desempeña su labor profesional.
- Asume una actitud crítica, creativa y comprometida con la problemática de su comunidad actuando como agente de cambio social.
- Valora y participa de las expresiones culturales de su contexto local, regional y nacional,

- contribuyendo a la autoformación del ser nacional
- Practica y promueve los valores de solidaridad, reciprocidad y justicia entre los integrantes de una comunidad.
- Muestra sensibilidad social frente a las carencias y demandas socio-económicas de su contexto local y regional.
- Se comunica con fluidez y eficiente mediante el uso del lenguaje natural y el lenguaje formalizada usual en su carrera profesional.
- Asume actitudes de defensa del medio ambiente y el sistema ecológico mostrando en todo momento sensibilidad social.
- Cultiva su salud física y mental en los niveles que permitan un desempeño eficiente de su función profesional
- Asume una actitud positiva para participar en forma permanente .en acciones que posibiliten su actualización y perfeccionamiento profesional de acuerdo a los nuevos avances de la tecnología.

Dimensión Profesional:

- Diseña, implementa y dirige sistemas industriales de transformación de productos agropecuarios y forestales con la finalidad de satisfacer las demandas locales, regionales y nacionales.
- Maneja principios y tecnologías científicas para la selección e instalación de equipos y maquinarias agroindustriales.
- Administra unidades de producción, industrialización, almacenamiento y comercialización de productos agroindustriales.
- Desarrolla nuevas tecnologías de manufacturación de productos agroindustriales priorizando las demandas regionales.
- Diseña, implementa y desarrolla investigaciones especializadas para la generación de nuevas tecnologías que resuelvan problemas y necesidades de la agroindustria regional y nacional,
- Conoce los mercados y mecanismos de comercialización de productos agroindustriales.
- Conoce el potencial agroindustrial del área de influencia local y regional, y los utiliza en forma racional.
- Plantea alternativas tecnológicas para la solución de problemas agroindustriales, en base al conocimiento científico de su realidad.
- Experimenta y valida alternativas de tecnologías agroindustriales adecuadas a las características de la realidad regional.
- Maneja las ciencias básicas y aplicadas en su enfoque interdisciplinario que les permita comprender en forma crítica, integral, y dinámica los procesos de transformación agroindustrial.
- Dirige con criterio gerencial diversos sistemas de productos agroindustriales propiciando el uso racional de los recursos de la región.
- Diseña, implementa y evalúa sistemas agroindustriales en coherencia con las políticas de desarrollo regional y nacional.
- Capacita y brinda asesoramiento tecnológico a los productos involucrados en las actividades de conservación, transformación y comercialización de productos agroindustriales.

- Formula, evalúa y desarrolla proyectos de investigación y proyectos de inversión agroindustrial.

Dimensión promotor- social:

- Contribuye al desarrollo agroindustrial de acuerdo a las demandas y posibilidades de la realidad regional y nacional.
- Participa activa y eficientemente en el proceso productivo de la micro y pequeña empresa agroindustrial.
- Conoce y valora la dinámica agroindustrial de la realidad regional, fomentando al desarrollo de proyectos orientados a la protección, conservación y aprovechamiento racional de los recursos naturales.
- Conoce y aplica el uso tradicional y moderno de los recursos agroindustriales de la región, así como la tecnología andina para orientar las actividades productivas para la superación de los problemas de la pobreza generalizada.
- Motiva la participación de los miembros de la comunidad en el proceso de creación de las micro y pequeñas empresas agroindustriales.
- Impulsa acciones de promoción social, de preservación, creación y difusión de la cultura regional y nacional.
- Asume el liderazgo para coordinar y orientar a los diferentes sectores de la comunidad con el fin de desarrollar actividades agroindustriales que contribuyan a su bienestar y progreso.
- Comprende la problemática regional y nacional y participa creativamente en solución de la misma.

Dimensión Ético-valorativo :

- Valora las diferentes actividades productivas de su comunidad y participa responsablemente en ellos.
- Asume una actitud crítica frente a las operaciones de los diferentes sistemas agroindustriales de su comunidad.
- Se desempeña con responsabilidad y honestidad en las funciones inherentes a su carrera profesional.
- Se manifiesta con lealtad y justicia en su desempeño en la vida social y profesional.
- Respeta la pluralidad del pensamiento mediante el respeto a los demás y a sus ideas.
- Practica conductas éticas, basadas en los valores de lealtad honradez cultura de paz y solidaridad.

IV. ÁREAS CURRICULARES

4.1. ÁREAS CURRICULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ÁREAS CURRICULARES			
OBLIGATORIAS DE CULTURA GENERAL	ELECTIVAS DE ESPECIALIDAD	OBLIGATORIAS ESPECÍFICAS Y DE ESPECIALIDAD	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

ÁREA CURRICULAR	COMPONENTES	CREDITOS	PESO DEL ÁREA (%)
ESTUDIOS GENERALES (36 créditos)	Área de Formación de Cultura General	36	16.74%
	Área de Formación Especializada	134	62.32%
	Electivos de especialidad	40	18.60%
	Área de Prácticas Pre profesionales	05	2.33%
TOTAL		215	100%

4.2. MALLA CURRICULAR

OBLIGATORIOS DE CULTURA GENERAL

ELECTIVOS DE ESPECIALIDAD

OBLIGATORIAS ESPECIFICAS Y DE ESPECIALIDAD

PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

TOTAL DEASIGNATURAS

60

TOTAL DECÉDIT

215

CICLO I	CICLO II	CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VI	CICLO VII	CICLO VIII	CICLO IX	CICLO X
22	22	21	22	21	20	21	22	22	22
MATEMÁTICA BÁSICA I ME164AIA 4	MATEMÁTICA BÁSICA II ME165AIA 4	ANÁLISIS MATEMÁTICO II ME252AIA 4	FÍSICO- QUÍMICA QU351AIA 4	TERMODINÁMICAS PARA INGENIEROS IQ250AIA 4	OPTIMIZACIÓN EN SISTEMAS DE INGENIERIA IQ453AIA 4	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 4	PRESERVACION DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES IA204AIA 4	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 4	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES IQ451AIA 4
BIOLOGÍA GENERAL CB157AIA 4	ANÁLISIS MATEMÁTICO I ME251AIA 4	FÍSICA A FI251AIA 4	FÍSICA B FI252AIA 4	BALANCE DE MASA Y ENERGIA IQ150AIA 4	OPERACIONES UNITARIAS I IQ167AIA 4	OPERACIONES UNITARIAS II IQ168AIA 4	MAQUINARIA AGROINDUSTRIAL IQ187AIA 4	INGENIERIA DE ALIMENTOS IA308AIA 4	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 3
QUÍMICA GENERAL QU152AIA 4	ECOLOGIA GENERAL CB178AIA 3	MICROBIOLOGIA GENERAL CB251AIA 3	ESTADISTICA INDUSTRIAL ME652AIA 4	EXPERIMENTACION AGRICOLA GA357AIA 4	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 3	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 3	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS IA201AIA 4	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 4	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 3
INTRODUCCION A LA ECONOMIA EC152AIA 4	QUÍMICA ORGANICA QU251AIA 4	QUÍMICA ANALITICA QU450AIA 4	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS Y AGUAS CB289AIA 3	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS IQ373AIA 4	MERCADOTECNIA AGROINDUSTRIAL EC355AIA 3	ORGANIZACION Y ADMINISTRACION DE EMPRESAS AD175AIA 4	ACTIVIDADES CO-CURRICULARES IA001AIA 2	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 3	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 3
REDACCION Y COMPOSICION CASTELLANA LC150AIA 3	ECONOMIA AGROINDUSTRIAL EC159AIA 4	BIOQUÍMICA QU205AIA 4	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS QU252AIA 3	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS QU270AIA 3	SOCIOLOGIA GENERAL AS152AIA 3	LEGISLACION INDUSTRIAL Y LABORAL DE377AIA 3	INGENIERIA ECONOMICA IQ563AIA 4	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 3	SEMINARIO IA002AIA 4
MÉTODOS Y TÉCNICAS DE APRENDIZAJE UNIVERSITARIO ED259AIA 3	RECURSOS NATURALES DEL PERU GE263AIA 3	CONSTITUCION POLITICA Y DERECHOS HUMANOS DE151AIA 2	CONTABILIDAD GENERAL CO152AIA 4	DIBUJO TÉCNICO AR102AIA 2	REALIDAD NACIONAL Y REGIONAL AS182AIA 3	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 3	ELECTIVO DE ESPECIALIDAD 4	FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS IQ564AIA 4	PRACTICA PREPROFESIONAL IA003AIA 5

V. PLAN DE ESTUDIOS

N°	CAT	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	OCG	ME164AIA	MATEMÁTICA BÁSICA I	4	48	32	NINGUNO
2	OCG	QU152AIA	QUÍMICA GENERAL	4	48	32	NINGUNO
3	OCG	CB157AIA	BIOLOGÍA GENERAL	4	48	32	NINGUNO
4	OCG	EC152AIA	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	4	48	32	NINGUNO
5	OCG	DE151AIA	CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL PERÚ Y DERECHOS HUMANOS	2	32		NINGUNO
6	OCG	ED259AIA	MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL APRENDIZAJE UNIVERSITARIO	3	32	32	NINGUNO
7	OCG	GE268AIA	RECURSOS NATURALES DEL PERÚ	3	32	32	NINGUNO
8	OCG	LC150AIA	REDACCIÓN Y COMPOSICIÓN CASTELLANA	3	32	32	NINGUNO
9	OCG	AS152AIA	SOCIOLOGÍA GENERAL	3	32	32	NINGUNO
10	OCG	DE377AIA	LEGISLACIÓN INDUSTRIAL Y LABORAL	3	32	32	NINGUNO
11	OCG	AS182AIA	REALIDAD NACIONAL Y REGIONAL	3	32	32	NINGUNO
12	OE	ME165AIA	MATEMÁTICA BÁSICA II	4	48	32	ME164AIA
13	OE	ME251AIA	ANÁLISIS MATEMÁTICO I	4	48	32	ME164AIA
14	OE	ME252AIA	ANÁLISIS MATEMÁTICO II	4	48	32	ME251AIA
15	OE	ME652AIA	ESTADÍSTICA INDUSTRIAL	4	48	32	ME251AIA
16	OE	FI251AIA	FÍSICA A	4	48	32	ME251AIA
17	OE	FI252AIA	FÍSICA B	4	48	32	FI251AIA
18	OE	QU251AIA	QUÍMICA ORGÁNICA	4	48	32	QU152AIA
19	OE	QU451AIA	QUÍMICA ANALÍTICA	4	48	32	QU251AIA
20	OE	QU206AIA	BIOQUÍMICA	4	48	32	QU251AIA
21	OE	QU351AIA	FÍSICO QUÍMICA	4	48	32	FI251AIA
22	OE	QU262AIA	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	3	32	32	QU206AIA
23	OE	QU270AIA	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	3	32	32	QU262AIA
24	OE	CB178AIA	ECOLOGÍA GENERAL	3	32	32	CB157AIA
25	OE	CB251AIA	MICROBIOLOGÍA GENERAL	3	32	32	CB178AIA
26	OE	CB289AIA	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Y AGUAS	3	32	32	CB251AIA
27	OE	EC159AIA	ECONOMÍA AGROINDUSTRIAL	4	48	32	CB152AIA
28	OE	EC368AIA	MERCADOTECNIA AGROINDUSTRIAL	3	32	32	EC159AIA
29	OE	CO152AIA	CONTABILIDAD GENERAL	4	48	32	EC152AIA

30	OE	AD176AIA	ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	4	48	32	CO152AIA
31	OE	IQ150AIA	BALANCE DE MASA Y ENERGÍA	4	48	32	QU351AIA
32	OE	IQ250AIA	TERMODINÁMICA PARA INGENIEROS	4	48	32	QU351AIA
33	OE	IQ167AIA	OPERACIONES UNITARIAS I	4	48	32	IQ150AIA
34	OE	IQ168AIA	OPERACIONES UNITARIAS II	4	48	32	IQ167AIA
35	OE	IQ453AIA	OPTIMIZACIÓN EN SISTEMAS DE INGENIERÍA	4	48	32	ME252AIA
36	OE	IQ563AIA	INGENIERÍA ECONÓMICA	4	48	32	120 CRED.
37	OE	IQ564AIA	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	4	48	32	IQ563AIA
38	OE	IQ187AIA	MAQUINARIA AGROINDUSTRIAL	4	48	32	IQ168AIA
39	OE	IA308AIA	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	4	48	32	IQ168AIA
40	OE	IQ363AIA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	48	32	CB289AIA
41	OE	IQ451AIA	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	4	48	32	IQ187AIA
42	OE	IA201AIA	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	4	48	32	IQ363AIA
43	OE	IA204AIA	PRESERVACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES	4	48	32	IA203AIA
44	OE	AR102AIA	DIBUJO TÉCNICO	2		64	50 CRED.
45	OE	GA357AIA	EXPERIMENTACIÓN AGRÍCOLA	4	48	32	ME652AIA
46	EE	QU273AIA	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	32	32	QU262AIA
47	EE	CB361AIA	BIOTECNOLOGÍA	3	32	32	CB251AIA
48	EE	IQ557AIA	SEGURIDAD E HIGIENE AGROINDUSTRIAL	3	32	32	140 CRED.
49	EE	PA210AIA	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN ANIMAL	3	32	32	100 CRED.
50	EE	IEOO1AIA	ELECTROTECNIA GENERAL	3	32	32	FI252AIA
51	EE	IA203AIA	REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS	4	48	32	IQ250AIA
52	EE	IA397AIA	TECNOLOGÍA DE PIELES Y CUEROS	4	48	32	120 CRED.
53	EE	IA311AIA	TECNOLOGÍA E INDUSTRIAS CÁRNICAS	4	48	32	150 CRED.
54	EE	IA309AIA	TECNOLOGÍA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	3	32	32	CB361AIA
55	EE	IA310AIA	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y LEGUMINOSAS	4	48	32	IA204AIA
56	EE	IA313AIA	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES	3	32	32	170 CRED.
57	EE	IA314AIA	TECNOLOGÍA DE CAFÉ, CACAO Y TE	3	32	32	170 CRED.
58	EE	FP110AIA	LÓGICA FORMAL Y DIALÉCTICA	3	32	32	
59	EE	AD175AIA	PROBLEMAS Y DIAGNÓSTICO DE EMPRESAS	3	32	32	
60	EE	IA313AIA	TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS	3	32	32	
61	EE	IA317AIA	TECNOLOGÍA TEXTIL	3	32	32	

62	EE	IA318AIA	TECNOLOGÍA DE COLORANTES	3	32	32	
63	EE	IA319AIA	TECNOLOGIA DE LA MADERA Y DERIVADOS	3	32	32	
64	OA	IA001AIA	ACTIVIDADES CO CURRICULARES	2		64	100 CRED.
65	OA	IA002AIA	SEMINARIO	4	48	32	180 CRED.
66	PPP	IA003AIA	PRACTICAS PREPROFESIONALES	5		120	160 CRED.

LEYENDA: CR: CRÉDITOS, HT: HORAS TEÓRICAS, HP: HORAS PRACTICAS

OCG=OBLIGATORIOS DE CULTURA GENERAL

FPE= FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIZADA

PPP= PRACTICAS PRE-PROFESIONALES

OA=OTRAS ACTIVIDADES

EE=ELECTIVOS DE ESPECIALIDAD

OE=OBLIGATORIOS DE ESPECIALIDAD

VI. PLAN DE ESTUDIOS SEMESTRALIZADOS

PRIMER SEMESTRE							
Nº	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO	
1	ME164AIA	MATEMATICA BASICA I	4	48	32	NINGUNO	
2	CB157AIA	BIOLOGIA GENERAL	4	48	32	NINGUNO	
3	QU152AIA	QUIMICA GENERAL	4	48	32	NINGUNO	
4	EC152AIA	INTRODUCCION A LA ECONOMIA	4	48	32	NINGUNO	
5	LC150AIA	REDACCIÓN Y COMPOSICIÓN CASTELLANA	3	32	32	NINGUNO	
6	ED259AIA	METODOS Y TECNICAS DEL APRENDIZAJE UNIVERSITARIO	3	32	32	NINGUNO	
TOTAL DE CREDITOS			22	256	192		

LEYENDA: CR: CRÉDITOS, HT: HORAS TEÓRICAS, HP: HORAS PRACTICAS

SEGUNDO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	ME165AIA	MATEMÁTICA BASICAI	4	48	32	MEI 64
2	ME251AIA	ANÁLISIS MATEMÁTICO I	4	48	32	MEI 64
3	CB178AIA	ECOLOGÍA GENERAL	3	32	32	CB157
4	QU251AIA	QUÍMICA ORGANICA	4	48	32	QUI 52
5	EC159AIA	ECONOMIA AGROINDUSTRIAL	4	48	32	EC152
6	GE268AIA	RECURSOS NATURALES DEL PERU	3	32	32	NINGUNO
TOTAL DE CREDITOS			22	256	192	

TERCER SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	ME252AIA	ANÁLISIS MATEMÁTICOII	4	48	32	ME251
2	FI251AIA	FÍSICA A	4	48	32	ME251
3	CB251AIA	MICROBIOLOGIA GENERAL	3	32	32	CB178
4	QU206AIA	BIOQUIMICA	4	48	32	QU251
5	QU450AIA	QUÍMICA ANALITICA	4	48	32	QU251
6	DE151AIA	CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL PERU Y DERECHOS HUMANOS	2	32		NINGUNO
TOTAL DE CREDITOS			21	256	160	

CUARTO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	FI252AIA	FÍSICA B	4	48	32	FI251
2	ME652AIA	ESTADÍSTICA INDUSTRIAL	4	48	32	ME251
3	QU351AIA	FISICOQUIMICA	4	48	32	FE251
4	CB289AIA	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS Y AGUAS	3	32	32	CB251
5	QU262AIA	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	3	32	32	QU206
6	CO 152 AI A	CONTABILIDAD GENERAL	4	48	32	EC152
TOTAL DE CREDITOS			22	256	192	

QUINTO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	GA357AIA	EXPERIMENTACIÓN AGRICOLA	4	48	32	ME652
2	IQ250AIA	TERMODINAMICA PARA INGENIEROS	4	48	32	QU351
3	IQ150AIA	BALANCE DE MASA Y ENERGIA	4	48	32	QU351
4	IQ363AIA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	48	32	CB289
5	QU270AIA	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	3	32	32	QU262
6	AR102AIA	DIBUJO TECNICO	2		64	50 CR
TOTAL DE CREDITOS			21	224	224	

SEXTO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	IQ453AIA	OPTIMIZACION EN SISTEMAS DE INGENIERÍA	4	48	32	ME252
2	IQ167AIA	OPERACIONES UNITARIAS I	4	48	32	IQ150
3		ELECTIVODE ESPECIALIDAD	3	32	32	
4	EC368AIA	MERCADOTECNIA AGROINDUSTRIAL	3	32	32	EC159
5	AS152AIA	SOCIOLOGIA GENERAL	3	32	32	--
6	AS182AIA	REALIDAD NACIONAL Y REGIONAL	3	32	32	--
TOTAL DE CREDITOS			20	224	192	

SEPTIMO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1		ELECTIVODE ESPECIALIDAD	3	32	32	FI252
2	IQ168A1A	OPERACIONES UNITARIASII	4	48	32	IQ167
3	AD176AIA	ORGANIZACION Y ADMINISTRACION DE EMPRESAS	4	48	32	CO 152
4		ELECTIVODE ESPECIALIDAD	4	48	32	IQ250
5		ELECTIVODE ESPECIALIDAD	3	32	32	100 CR
6	DE377AIA	LEGISLACIÓN INDUSTRIAL Y LABORAL	3	32	32	--
TOTAL DE CREDITOS			21	240	192	

OCTAVO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	IA201AIA	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	4	48	32	IQ363
2	IQ187AIA	MAQUINARIA AGRO INDUSTRIAL	4	48	32	IQ168
3	IQ563AIA	INGENIERÍA ECONOMICA	4	48	32	120 CR
4	IA204AIA	PRESERVACIÓN DE PRODUCTOS AGRO INDUSTRIALES	4	48	32	IA203
5		ELECTIVODE ESPECIALIDAD	4	48	32	120 CR
6	IA001AIA	ACTIVIDADES CO CURRICULARES	2		64	100 CR
TOTAL DE CREDITOS			22	240	224	

NOVENO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1		ELECTIVODE ESPECIALIDAD	3	32	32	140 CR
2	IA308AIA	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	4	48	32	IQ168
3		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	4	48	32	150 CR
4		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	QU262
5	IQ564AIA	FORMULACION Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	4	48	32	IQ563
6		ELECTIVODE ESPECIALIDAD	4	48	32	IA204
TOTAL DE CREDITOS			22	256	192	

DECIMO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	IA002AIA	SEMINARIO	4	48	32	180 CR
2	IQ451AIA	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	4	48	32	IQ.167
3		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	CB361
4		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	170 CR
5		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	170 CR
6	IA003AIA	PRACTICAS PREPROFESIONALES	5		120	160 CR
TOTAL DE CREDITOS			22	192	240	

LEYENDA: CR: CRÉDITOS, HT: HORAS TEÓRICAS, HP: HORAS PRACTICAS