



## **Objetivos**

### **Objetivos curriculares**

#### **Objetivo general**

#### **Objetivos específicos**

#### **Objetivos de formación básica**

#### **Objetivos de formación profesional**



## Áreas curriculares

ÁREA CURRICULAR	COMPONENTES	CRÉDITOS	PESO DEL ÁREA (%)
<b>ESTUDIOS GENERALES</b>  (mínimo 35 créditos)	(A) Área de Formación de Cultura General	20	9.30%
	(B) Actividades Co-curriculares	06	2.79%
<b>ESTUDIOS ESPECIFICOS Y DE ESPECIALIDAD</b>  (mínimo 165 créditos)	(C) Área de Formación Profesional Básica	144	66.98%
	(D) Área de Formación Especializada	40	18.60%
	(E) Área de Prácticas Pre-profesionales	05	2.33%
<b>TOTAL</b>		<b>215</b>	<b>100%</b>



## Plan de estudios

### Plan de estudios general

N°	CAT	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	OCG	DE151AI A	CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y DD.HH.	02	02	00	Ninguno	.....
2	OCG	ED259AI A	METODOS Y TÉCNICAS DEL APRENDIZAJE	03	02	02	Ninguno	.....
3	OCG	GE268AI A	RECURSOS NATURALES DEL PERU	03	02	02	Ninguno	.....
4	OCG	LC150AI A	REDACCIÓN Y COMPOSICIÓN CASTELLANA	03	02	02	Ninguno	.....
5	OCG	AS152AI A	SOCIOLOGÍA GENERAL	03	02	02	Ninguno	.....
6	ECG	DE377AI A	LEGISLACIÓN INDUSTRIAL Y LABORAL	03	03	00	Ninguno	.....
7	ECG	AS182AI A	REALIDAD NACIONAL Y REGIONAL	03	03	00	Ninguno	.....
8	ECG	FP110AI A	LOGICA FORMAL Y DIALÉCTICA	03	03	00	Ninguno	.....
9	ECG	AD175AI A	PROBLEMAS Y DIAGNOSTICO DE EMPRESAS	03	02	02	Ninguno	.....
10	OE	ME164AI A	MATEMÁTICA BASICA - I	04	03	02	Ninguno	.....
11	OE	ME165AI A	MATEMÁTICA BASICA - II	04	03	02		ME164
12	OE	ME251AI A	ANÁLISIS MATEMÁTICO - I	04	03	02		ME164
13	OE	ME252AI A	ANÁLISIS MATEMÁTICO - II	04	03	02		ME251
14	OE	ME652AI A	ESTADÍSTICA INDUSTRIAL	04	03	02		ME251
15	OE	FI251AIA	FÍSICA - A	04	03	02		ME251



16	OE	FI252AIA	FÍSICA - B	04	03	02		FI251
17	OE	QU152AI A	QUÍMICA GENERAL	04	03	02	Ninguno	.....
18	OE	QU251AI A	QUÍMICA ORGANICA	04	03	02		QU152
19	OE	QU451AI A	QUÍMICA ANALITICA	04	03	02		QU251
20	OE	QU206AI A	BIOQUÍMICA	04	03	02		QU251
21	OE	QU351AI A	FISICO QUÍMICA	04	03	02		FI251
22	OE	QU262AI A	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	03	02	02		QU206
23	OE	QU270AI A	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	03	02	02		QU262
24	OE	CB157AI A	BIOLOGÍA GENERAL	04	03	02	Ninguno	.....
25	OE	CB178AI A	ECOLOGÍA GENERAL	03	02	02		CB157
26	OE	CB251AI A	MICROBIOLOGIA GENERAL	03	02	02		CB178
27	OE	CB289AI A	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS Y AGUAS	03	02	02		CB251
28	OE	EC152AI A	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMIA	04	03	02	Ninguno	.....
29	OE	EC159AI A	ECONOMIA AGROINDUSTRIAL	04	03	02		CB152
30	OE	EC368AI A	MERCADOTECNIA AGROINDUSTRIAL	03	02	02		EC159
31	OE	CO152AI A	CONTABILIDAD GENERAL	04	03	02		EC152
32	OE	AD176AI A	ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	04	03	02		CO152
33	OE	IQ150AIA	BALANCE DE MASA Y ENERGIA	04	03	02		QU351
34	OE	IQ250AIA	TERMODINÁMICA PARA INGENIEROS	04	03	02		QU351
35	OE	IQ167AIA	OPERACIONES UNITARIAS - I	04	03	02		IQ150



<b>36</b>	OE	IQ168AIA	OPERACIONES UNITARIAS - II	04	03	02		IQ167
<b>37</b>	OE	IQ453AIA	OPTIMIZACION EN SISTEMAS DE INGENIERIA	04	03	02		ME252
<b>38</b>	OE	IQ563AIA	INGENIERÍA ECONOMICA	04	03	02	120 CR.	.....
<b>39</b>	OE	IQ564AIA	FORMULACION Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	04	03	02		IQ563
<b>40</b>	OE	IQ187AIA	MAQUINARIA AGROINDUSTRIAL	04	03	02		IQ168
<b>41</b>	OE	IA308AIA	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	04	03	02		IQ168
<b>42</b>	OE	IQ363AIA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	04	03	02		CB289
<b>43</b>	OE	IQ451AIA	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	04	03	02		IQ187
<b>44</b>	OE	IA201AIA	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	04	02	04		IQ363
<b>45</b>	OE	IA204AIA	PRESERVACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES	04	03	02		IA203
<b>46</b>	OE	AR102AIA	DIBUJO TECNICO	02	00	06	50 CR.	.....
<b>47</b>	OE	GA357AIA	EXPERIMENTACIÓN AGRICOLA	04	03	02		ME652

## Plan de estudios específico y de especialidad

N°	CAT	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
<b>1</b>	EE	QU273AIA	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	03	02	02		QU262
<b>2</b>	EE	CB361AIA	BIOTECNOLOGIA	03	02	02		CB251
<b>3</b>	EE	IQ557AIA	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	03	03	01	140 CR.	.....
<b>4</b>	EE	PA210AIA	NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ANIMAL	03	02	02	100 CR.	.....
<b>5</b>	EE	IE001AIA	ELECTROTECNIA GENERAL	03	02	02		FI252
<b>6</b>	EE	IA203AIA	REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS	04	03	02		IQ250
<b>7</b>	EE	IA397AIA	TECNOLOGÍA DE PIELES Y CUEROS	04	02	04	120 CR.	.....
<b>8</b>	EE	IA311AIA	TECNOLOGÍA E INDUSTRIAS	04	02	03	170 CR.	.....



CARNICAS									
9	EE	IA309AIA	TECNOLOGÍA DE INDUSTRIAS LACTEAS	04	02	03		CB361	
10	EE	IA317AIA	TECNOLOGÍA TEXTIL	03	02	03	170 CR.	.....	
11	EE	IA315AIA	TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS	03	02	03	170 CR.	.....	
12	EE	IA310AIA	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y LEGUMINOSAS	04	02	04		IA204	
13	EE	IA318AIA	TECNOLOGÍA DE COLORANTES	03	02	03	170 CR.	.....	
14	EE	IA313AIA	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGATALES	03	02	03	170 CR.	.....	
15	EE	IA314AIA	TECNOLOGÍA DE CAFÉ, CACAO Y TÉ	03	02	03	170 CR.	.....	
16	EE	IA319AIA	TECNOLOGÍA DE LA MADERA Y DERIVADOS	03	02	03	170 CR.	.....	
17	OA	IA001AIA	ACTIVIDADES CURRICULARES	CO-	02	06	--	100CR.	.....
18	OA	IA002AIA	SEMINARIO		04	05	--		IQ568
19	PP	IA003AIA	PRACTICAS PROFESIONALES	PRE-	05	--	--	160 CR.	.....

## Plan de estudios semestralizado

**PRIMER SEMESTRE**



N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	ME164AI A	MATEMATICA BASICA - I	04			.....	.....
2	CB157AI A	BIOLOGIA GENERAL	04			.....	.....
3	QU152AI A	QUIMICA GENERAL	04			.....	.....
4	EC152AI A	INTRODUCCION A LA ECONOMIA	04			.....	.....
5	LC150AI A	REDACCIÓN Y COMPOSICIÓN CASTELLANA	03			.....	.....
6	ED259AI A	TÉCNICAS Y METODOS DEL APRENDIZAJE	03			.....	.....
<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>			<b>22</b>				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>			<b>22</b>				

### SEGUNDO SEMESTRE

N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	ME165AI A	MATEMÁTICA BASICA - II	04				ME164
2	ME251AI A	ANÁLISIS MATEMÁTICO - I	04				ME164
3	CB178AI A	ECOLOGÍA GENERAL	03				CB157
4	QU251AI A	QUÍMICA ORGANICA	04				QU152
5	EC159AI A	ECONOMIA AGROINDUSTRIAL	04				EC152
6	GE268AI A	RECURSOS NATURALES DEL PERU	03				



<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>	<b>22</b>	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>	<b>44</b>	

### TERCER SEMESTRE

N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	ME252AI A	ANÁLISIS MATEMÁTICO - II	04				ME251
2	FI251AIA	FÍSICA - A	04				ME251
3	CB251AI A	MICROBIOLOGIA GENERAL	03				CB178
4	QU206AI A	BIOQUIMICA	04				QU251
5	QU450AI A	QUÍMICA ANALITICA	04				QU251
6	DE151AI A	CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y DD.HH.	02				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>			<b>21</b>				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>			<b>65</b>				

### CUARTO SEMESTRE

N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	FI252AIA	FÍSICA - B	04				FI251
2	ME652AI A	ESTADÍSTICA INDUSTRIAL	04				ME251
3	QU351AI A	FISICO QUIMICA	04				FE251
4	CB289AI A	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS Y AGUAS	03				CB251





5	QU262AI A	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	03				QU206
6	CO152AI A	CONTABILIDAD GENERAL	04				EC152
<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>			<b>22</b>				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>			<b>87</b>				

### QUINTO SEMESTRE

N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	GA357AI A	EXPERIMENTACIÓN AGRICOLA	04				ME652
2	IQ250AI A	TERMODINAMICA PARA INGENIEROS	04				QU351
3	IQ150AI A	BALANCE DE MASA Y ENERGIA	04				QU351
4	IQ363AI A	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	04				CB289
5	QU270AI A	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	03				QU262
6	AR102AI A	DIBUJO TECNICO	02			50 CR.	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>			<b>21</b>				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>			<b>108</b>				

### SEXTO SEMESTRE

N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	IQ453AI A	OPTIMIZACION EN SISTEMAS DE INGENIERÍA	04				ME252
2	IQ167AI A	OPERACIONES UNITARIAS - I	04				IQ150
3	CB361AI A	BIOTECNOLOGÍA	03				CB251



4	EC368AI A	MERCADOTECNIA AGROINDUSTRIAL	03				EC159
5	AS152AI A	SOCIOLOGIA GENERAL	03				
6	AS182AI A	REALIDAD NACIONAL Y REGIONAL	03				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>			<b>20</b>				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>			<b>128</b>				

### SÉPTIMO SEMESTRE

N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISIT OS	CÓDIG O
1	IE001AIA	ELECTROTECNIA GENERAL	03				FI252
2	IQ168AI A	OPERACIONES UNITARIAS - II	04				IQ167
3	AD176AI A	ORGANIZACION Y ADMINISTRACION DE EMPRESAS	04				CO152
4	IA203AIA	REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS	04				IQ250
5	PA210AI A	NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ANIMAL	03			100 CR	.....
6	DE377AI A	LEGISLACIÓN INDUSTRIAL Y LABORAL	03				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>			<b>21</b>				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>			<b>149</b>				

### OCTAVO SEMESTRE



N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	IA201AIA	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	04				IQ363
2	IQ187AIA	MAQUINARIA AGROINDUSTRIAL	04				IQ168
3	IQ563AIA	INGENIERÍA ECONOMICA	04			120 CR	
4	IA204AIA	PRESERVACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES	04				IA203
5	IA307AIA	TECNOLOGÍA DE PIELES Y CUEROS	04			120 CR	
6	IA401AIA	ACTIVIDADES CO CURRICULARES	02			100 CR	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>			<b>22</b>				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>			<b>171</b>				

### NOVENO SEMESTRE

N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	IQ557AIA	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	03			140 CR	
2	IA308AIA	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	04				IQ168
3	IA309AIA	TECNOLOGÍA DE INDUSTRIAS LACTEAS	03				CB361
4	QU273AIA	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	03				QU262
5	IQ564AIA	FORMULACION Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	04				IQ563
6	IA310AIA	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y LEGUMINOSAS	04				IA204
<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>			<b>21</b>				



<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>	<b>192</b>	
-------------------------------------	------------	--

<b>DÉCIMO SEMESTRE</b>							
<b>N°</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>ASIGNATURA</b>	<b>CR</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>CÓDIGO</b>
<b>1</b>	IA402AIA	SEMINARIO	03			140 CR	
<b>2</b>	IQ451AIA	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	04				IQ167
<b>3</b>	IA311AIA	TECNOLOGÍA E INDUSTRIAS CARNICAS	04			170 CR	
<b>4</b>	IA314AIA	TECNOLOGÍA DE CAFÉ, CACAO Y TÉ	03			170 CR	
<b>5</b>	IA313AIA	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES	03			170 CR	
<b>6</b>	IA315AIA	TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS	03			170 CR	
<b>7</b>	IA317AIA	TECNOLOGÍA TEXTIL	03			170 CR	
<b>8</b>	IA318AIA	TECNOLOGÍA DE COLORANTES	03			170 CR	
<b>9</b>	IA319AIA	TECNOLOGÍA DE LA MADERA Y DERIVADOS	03			170 CR	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>			<b>30</b>				
<b>TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS</b>			<b>222</b>				



## **Malla curricular**