



Objetivos

Objetivos curriculares

Objetivo general

Objetivos específicos

Objetivos de formación básica

Objetivos de formación profesional



Áreas curriculares

ÁREA CURRICULAR	COMPONENTES	CRÉDITOS	PESO DEL ÁREA (%)
ESTUDIOS GENERALES (mínimo 35 créditos)	(A) Área de Formación de Cultura General	20	9.30%
	(B) Actividades Co-curriculares	06	2.79%
ESTUDIOS ESPECIFICOS Y DE ESPECIALIDAD (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%
TOTAL		215	100%



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



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

Plan de estudios específico y de especialidad

N°	CAT	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	EE	QU273AIA	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	03	02	02		QU262
2	EE	CB361AIA	BIOTECNOLOGIA	03	02	02		CB251
3	EE	IQ557AIA	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	03	03	01	140 CR.
4	EE	PA210AIA	NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ANIMAL	03	02	02	100 CR.
5	EE	IE001AIA	ELECTROTECNIA GENERAL	03	02	02		FI252
6	EE	IA203AIA	REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS	04	03	02		IQ250
7	EE	IA397AIA	TECNOLOGÍA DE PIELES Y CUEROS	04	02	04	120 CR.
8	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		
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE			22				
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS			22				

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				



TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE	22	
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS	44	

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				
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE			21				
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS			65				

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
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE			22				
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS			87				

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.	
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE			21				
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS			108				

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				
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE			20				
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS			128				

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				
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE			21				
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS			149				

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	
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE			22				
TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS			171				

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
TOTAL DE CRÉDITOS POR SEMESTRE			21				



TOTAL DE CRÉDITOS ACUMULADOS	192	
-------------------------------------	------------	--

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



Malla curricular