



Objetivos

Objetivos curriculares

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.

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

- 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.



Áreas curriculares

áREA CURRICULAR	COMPONENTES	CRÉDITOS	PESO DEL áREA (%)
ESTUDIOS GENERALES (36 créditos) ESTUDIOS ESPECÍFICOS Y DE ESPECIALIDAD (179 créditos)	(A) área de Formación de Cultura General	36	16.74 %
	(B) área de Formación Especializada	134	62.32 %
	(C) Electivos de Especialidad	40	18.6 %
	(D) área de Prácticas Pre Profesionales	5	2.33 %
TOTAL		215	100 %



Plan de estudios

Plan de estudios general

N°	CAT	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS
1	OCG	DE151AI A	CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y DERECHOS HUMANOS	02	32	00	Ninguno
2	OCG	ED259AI A	MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL APRENDIZAJE	03	32	32	Ninguno
3	OCG	GE268AI A	RECURSOS NATURALES DEL PERU	03	32	32	Ninguno
4	OCG	LC150AI A	REDACCIÓN Y COMPOSICIÓN CASTELLANA	03	32	32	Ninguno
5	OCG	AS152AI A	SOCIOLOGÍA GENERAL	03	32	32	Ninguno
6	OCG	DE377AI A	LEGISLACIÓN INDUSTRIAL Y LABORAL	03	48	00	Ninguno
7	OCG	AS182AI A	REALIDAD NACIONAL Y REGIONAL	03	48	00	Ninguno
8	OCG	ME164AI A	MATEMÁTICA BÁSICA	04	48	32	Ninguno
9	OCG	QU152AI A	QUÍMICA GENERAL	04	48	32	Ninguno
10	OCG	CB157AI A	BIOLOGÍA GENERAL	04	48	32	Ninguno
11	OCG	EC152AI A	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	04	48	32	Ninguno

Plan de estudios específico y de especialidad

N°	CAT	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITOS	CÓDIGO
1	OE	ME165AI A	MATEMÁTICA BÁSICA II	4	48	32	ME164AIA	



2	OE	ME251AIA	ANÁLISIS MATEMÁTICO I	4	48	32	ME164AIA	
3	OE	ME652AIA	ESTADÍSTICA INDUSTRIAL	4	48	32	ME251AIA	
4	OE	FI251AIA	FÍSICA A	4	48	32	ME251AIA	
5	OE	FI252AIA	FÍSICA B	4	48	32	FI251AIA	
6	OE	QU251AIA	QUÍMICA ORGÁNICA	4	48	32	QU152AIA	
7	OE	QU451AIA	QUÍMICA ANALÍTICA	4	48	32	QU251AIA	
8	OE	QU206AIA	BIOQUÍMICA	4	48	32	QU251AIA	
9	OE	ME252AIA	ANÁLISIS MATEMÁTICO II	4	48	32	ME251AIA	
10	OE	QU351AIA	FÍSICO QUÍMICA	4	48	32	FI251AIA	



		A							
11	OE	QU262AI A	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	3	32	32	QU206AIA		
12	OE	QU270AI A	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	3	32	32	QU262AIA		
13	OE	CB178AIA	ECOLOGÍA GENERAL	3	32	32	CB157AIA		
14	OE	CB251AIA	MICROBIOLOGÍA GENERAL					3	3
15	OE	CB289AIA	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Y AGUAS	3	32	32	CB251AIA		
16	OE	EC159AIA	ECONOMÍA AGROINDUSTRIAL	4	48	32	CB152AIA		
17	OE	EC368AIA	MERCADOTECNIA AGROINDUSTRIAL	3	32	32	EC159AIA		
18	OE	CO152AI A	CONTABILIDAD GENERAL	4	48	32	EC152AIA		



19	OE	AD176AIA	ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	4	48	32	CO152AIA	
20	OE	IQ150AIA	BALANCE DE MASA Y ENERGÍA					4
21	OE	IQ250AIA	TERMODINÁMICA PARA INGENIEROS	4	48	32	QU351AIA	
22	OE	IQ167AIA	OPERACIONES UNITARIAS I	4	48	32	IQ150AIA	
23	OE	IQ168AIA	OPERACIONES UNITARIAS II	4	48	32	IQ167AIA	
24	OE	IQ453AIA	OPTIMIZACIÓN EN SISTEMAS DE INGENIERÍA	4	48	32	ME252AIA	
25	OE	IQ563AIA	INGENIERÍA ECONÓMICA	4	48	32	120 CRED	
26	OE	IQ564AIA	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	4	48	32	IQ563AIA	
27	OE	IQ187AIA	MAQUINARIA AGROINDUSTRIAL	4	48	32	IQ168AIA	



28	OE	IA308AIA	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	4	48	32	IQ168AIA		
29	OE	IQ363AIA	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	48	32	CB289AIA		
30	OE	IQ451AIA	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	4	48	32	IQ187AIA		
31	OE	IA201AIA	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	4	48	32	IQ363AIA		
32	OE	IA204AIA	PRESERVACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES	4	48	32	IA203AIA		
33	OE	AR102AIA	DIBUJO TÉCNICO	2	00	64	50 CRED.		
34	OE	GA357AIA	EXPERIMENTACIÓN AGRÍCOLA	4	48	32	ME652AIA		
35	EE	ME251AIA	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	03	02	02			QU262
36	EE	ME252AIA	BIOTECNOLOGIA	03	02	02			CB251
37	EE	IQ557AIA	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	03	03	01	140 CR.	
38	EE	PA210AIA	NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ANIMAL	03	02	02	100 CR.	
39	EE	IEO01AIA	ELECTROTECNIA GENERAL	03	02	02			FI252
40	EE	IA203AIA	REFRIGERACIÓN Y	04	03	02			IQ250



CONGELACIÓN DE ALIMENTOS								
41	EE	IA397AIA	TECNOLOGÍA DE PIELES Y CUEROS	04	02	04	120 CR.
42	EE	IA311AIA	TECNOLOGÍA E INDUSTRIAS CARNICAS	04	02	03	170 CR.
43	EE	IA309AIA	TECNOLOGÍA DE INDUSTRIAS LACTEAS	04	02	03		CB361
44	EE	IA317AIA	TECNOLOGÍA TEXTIL	03	02	03	170 CR.
45	EE	IA315AIA	TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS	03	02	03	170 CR.
46	EE	IA310AIA	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y LEGUMINOSAS	04	02	04		IA204
47	EE	IA318AIA	TECNOLOGÍA DE COLORANTES	03	02	03	170 CR.
48	EE	IA313AIA	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGATALES	03	02	03	170 CR.
49	EE	IA314AIA	TECNOLOGÍA DE CAFÉ, CACAO Y Té	03	02	03	170 CR.
50	EE	IA319AIA	TECNOLOGÍA DE LA MADERA Y DERIVADOS	03	02	03	170 CR.
51	OA	IA001AIA	ACTIVIDADES CURRICULARES CO-	02	06	--	100CR.
52	OA	IA002AIA	SEMINARIO	04	05	--		IQ568
53	PP	IA003AIA	PRACTICAS PROFESIONALES PRE-	05	--	--	160 CR.

Plan de estudios semestralizado



PRIMER SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	ME164AIA	MATEMÁTICA BÁSICA I	4	48	32	Ninguno
2	CB157AIA	BIOLOGÍA GENERAL	4	48	32	Ninguno
3	QU152AIA	QUÍMICA GENERAL	4	48	32	Ninguno
4	EC152AIA	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	4	48	32	Ninguno
5	LC150AIA	REDACCIÓN Y COMPOSICIÓN CASTELLANA	3	32	32	Ninguno
6	ED259AIA	MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL APRENDIZAJE UNIVERSITARIO	3	32	32	Ninguno
TOTALES			22	256	192	

SEGUNDO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	ME165AIA	MATEMÁTICA BÁSICA II	4	48	32	ME164
2	ME251AIA	ANÁLISIS MATEMÁTICO I	4	48	32	ME164
3	CB178AIA	ECOLOGÍA GENERAL	3	32	32	CB157
4	QU251AIA	QUÍMICA ORGÁNICA	4	48	32	QUI52
5	EC159AIA	ECONOMÍA AGROINDUSTRIAL	4	48	32	EC152
6	GE268AIA	RECURSOS NATURALES DEL PERÚ	3	32	32	Ninguno
TOTALES			22	256	192	

TERCER SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	ME252AIA	ANÁLISIS MATEMÁTICO II	4	48	32	ME251
2	FI251AIA	FÍSICA A	4	48	32	ME251



TERCER SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
3	CB251AIA	MICROBIOLOGÍA GENERAL	3	32	32	CB178
4	QU206AIA	BIOQUÍMICA	4	48	32	QU251
5	QU450AIA	QUÍMICA ANALÍTICA	4	48	32	QU251
6	DE151AIA	CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL PERÚ Y DERECHOS HUMANOS	2	32	0	Ninguno
TOTALES			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	FÍSICO QUÍMICA	4	48	32	FE251
4	CB289AIA	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Y AGUAS	3	32	32	CB251
5	QU262AIA	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	3	32	32	QU206
6	CO152AIA	CONTABILIDAD GENERAL	4	48	32	EC152
TOTALES			22	256	192	

QUINTO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	GA357AIA	EXPERIMENTACIÓN AGRÍCOLA	4	48	32	ME652
2	IQ250AIA	TERMODINÁMICA PARA INGENIEROS	4	48	32	QU351
3	IQ150AIA	BALANCE DE MASA Y ENERGÍA	4	48	32	QU351
4	IQ363AIA	TECNOLOGÍA DE	4	48	32	CB289



QUINTO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
5	QU270AIA	ALIMENTOS ANÁLISIS DE LOS	3	32	32	QU262
6	AR102AIA	ALIMENTOS DIBUJO TÉCNICO	2	0	64	50 Créd.
TOTALES			21	224	224	

SEXTO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	IQ453AIA	OPTIMIZACIÓN EN SISTEMAS DE	4	48	32	ME252
2	IQ167AIA	INGENIERÍA OPERACIONES UNITARIAS I	4	48	32	IQ150
3		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	Ninguno
4	EC368AIA	MERCADOTEC NIA AGROIND USTRIAL	3	32	32	EC159
5	AS152AIA	SOCIOLOGÍA GENERAL	3	32	32	Ninguno
6	AS182AIA	REALIDAD NACIONAL Y REGIONAL	3	32	32	Ninguno
TOTALES			20	224	192	

SÉPTIMO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	FI252
2	IQ168A1A	OPERACIONES UNITARIAS II	4	48	32	IQ167
3	AD176AIA	ORGANIZACIÓN Y ADMINIST RACIÓN DE EMPRESAS	4	48	32	CO152
4		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	4	48	32	IQ250
5		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	100 Créd.
6	DE377AIA	LEGISLACIÓN	3	32	32	Ninguno



SÉPTIMO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
		INDUSTRIAL Y LABORAL				
TOTALES			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 ECONÓMICA	4	48	32	120 Créd.
4	IA204AIA	PRESERVACIÓN DE PRODUCTOS AGRO INDUSTRIALES	4	48	32	IA203
5		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	4	48	32	120 Créd.
6	IA001AIA	ACTIVIDADES CURRICULARES	2	0	64	100 Créd.
TOTALES			22	240	224	

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



DÉCIMO SEMESTRE						
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	CR	HT	HP	REQUISITO
1	IA002AIA	SEMINARIO	4	48	32	180 Créd.
2	IQ451AIA	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	4	48	32	IQ167
3		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	CB361
4		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	170 Créd.
5		ELECTIVO DE ESPECIALIDAD	3	32	32	170 Créd.
6	IA003AIA	PRACTICAS PRE PROFESIONALES	5	0	80	160 Créd.
TOTALES			22	192	240	



Malla curricular

- MALLA CURRICULAR VIGENTE - 2018 : [DESCARGAR](#)