

# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

### MALLA CURRICULAR DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

MÓDULO I				MÓDULO II			MODULO III		
PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO	NOVENO	DÉCIMO
1 Química General 4 créditos	7 Química Orgánica 5 créditos R: 1	12 Química de Alimentos 4 créditos R: 7	17 Análisis de Alimentos 4 créditos R: 12	22 Estadística para la Investigación 3 créditos R: 21	28 Evaluación Sensorial 3 créditos R: 21	35 Conservación de Alimentos 4 créditos R: 24	42 Tecnología de Frutas y Hortalizas 4 créditos R: 35	49 Tecnología de Cereales 4 créditos R: 42	56 Gestión de la Calidad e Inocuidad 4 créditos R: 51
2 Biología 4 créditos	8 Introducción a la Industria Alimentaria 4 créditos R: 2	13 Bioquímica 4 créditos R: 7, 2	18 Bioquímica de Alimentos 4 créditos R: 13	23 Aditivos y Conservantes para Alimentos 4 créditos R: 17	29 Alimentación Y Nutrición Humana 4 créditos R: 18	36 Envases y Embalajes de Alimentos 4 créditos R: 31	43 Tecnología de Carnes 4 créditos R: 31	50 Tecnología de Lácteos 4 créditos R: 43	57 Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria 3 créditos R: 51
3 Matemática I 4 créditos	9 Matemática II 4 créditos R: 3	14 Matemática III 4 créditos R: 9	19 Matemática IV 4 créditos R: 14	24 Microbiología General 4 créditos R: 13	30 Microbiología de Alimentos 4 créditos R: 24	37 Tecnología de bebidas 3 créditos R: 30	44 Proyectos de Inversión 3 créditos R: 32	51 Control de Calidad de Alimentos 4 créditos R: 35	58 Higiene y Seguridad Industrial 4 créditos R: 52
4 Expresión Gráfica para Ingeniería y Geometría Descriptiva 4 créditos	10 Física I 4 créditos R: 3	15 Física II 4 créditos R: 10	20 Físico Química 4 créditos R: 15	25 Termodinámica 4 créditos R: 20	31 Refrigeración y Congelación de Alimentos 4 créditos R: 25	38 Ingeniería de Alimentos I 4 créditos R: 25	45 Ingeniería de Alimentos II 4 créditos R: 38	52 Ingeniería de Alimentos III 4 créditos R: 45	59 Diseño de Plantas de Alimentos 4 créditos R: 52
5 Redacción Técnica y Comunicación 3 créditos	11 Legislación Alimentaria 3 créditos	16 Ingeniería Económica y Financiera 3 créditos R: 3	21 Estadística 3 créditos R: 9	26 Estática y Resistencia de Materiales 4 créditos R: 15	32 Administración y Gestión Empresarial 3 créditos R: 16	39 Maquinarias para la Industria Alimentaria 4 créditos R: 26	46 Tesis I 3 créditos R: 22	53 Tesis II 3 créditos R: 46	60 Automatización en la Industria Alimentaria 4 créditos R: 39
6 Actividades Culturales y Deportivas 1 credito				27 Costos y Presupuestos 3 créditos R: 16	33 Comercialización de Alimentos 3 créditos R: 27	40 Biotecnología (e) 3 créditos R: 24	47 Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos (e) 3 créditos R: 35	54 Tecnología de Grasas y Aceites (e) 3 créditos R: 31	61 Enología y Bebidas Alcohólicas (e) 3 créditos R: 37
					34 Inglés Técnico 1 credito	41 Toxicología de Alimentos (e) 3 créditos R: 30	48 Ingeniería de Procesos en Alimentos Marinos (e) 3 créditos R: 31	55 Tecnología del Azúcar y Derivados (e) 3 créditos R: 42	62 Gerencia Estratégica (e) 3 créditos R: 32

Módulos de Competencia Profesional:

- I. Técnico Universitario en Química de Alimentos
- II. Técnico Universitario en Ciencia de Alimentos
- III. Técnico Universitario en Tecnología e Ingeniería de Alimentos

- Duración: 10 semestres
- Total de créditos: 209
- Grado: Bachiller en Ingeniería de Alimentos
- Título Profesional: Ingeniero de Alimentos

20 Créditos

20 Créditos

19 Créditos

19 Créditos

22 Créditos

22 Créditos

22 Créditos

21 Créditos

22 Créditos

22 Créditos

■ Estudios Generales   
 ■ Estudios Especificos   
 ■ Estudios de Especialidad   
 R: Requisito(s)