

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
PLAN DE ESTUDIOS SEMESTRE
ACADÉMICO 2018-I**

CÓDIGO	CICLO	CRÉDITOS	PRE-REQUISITOS
	I		
09066801051	Matemática Discreta	5	-----
09066301041	Geometría Analítica	4	-----
09003701030	Química General	3	-----
09070901030	Realidad Nacional	3	-----
09066201020	Introducción a la Ingeniería	2	-----
09000201020	Lenguaje	2	-----
09071001020	Métodos de Estudio	2	-----
TR000501010	Actividades I	1	-----
TR000101010	Inglés I	1	-----
		23	
	II		
09065502050	Cálculo I	5	09066301041 09066801051
09111402050	Introducción a la Programación	5	09066801051
09080502040	Biología General	4	09066201020
09083002040	Química Orgánica	4	09003701030
09066102030	Dibujo y Diseño Gráfico	3	09066301041
TR000602010	Actividades II	1	09000501010
TR000202010	Inglés II	1	TR000101010
		23	
	III		
09080603050	Bioquímica	5	09080502040
09065603050	Cálculo II	5	09065502050
09102803040	Estadística General	4	09065502050
09081203040	Física General	4	09065502050
09083103040	Química Analítica	4	09083002040
		22	
	IV		
09081304040	Físico Química de Alimentos	4	09083104040
09082404040	Métodos Estadísticos	4	09102803040
09082504040	Microbiología	4	09080603050
09082904040	Química de Alimentos	4	09083103040
09017703030	Diseño Industrial por Computadora	3	09066102030
09094304030	Economía Empresarial	3	09070901030 09102803040
		22	
	V		
09080405040	Análisis de Alimentos	4	09082904040
09009005041	Ingeniería Administrativa	4	09094304030
09109305040	Mecánica de Materiales	4	09017704030 09081203040
09082605040	Microbiología de Alimentos	4	09082504040
09084105040	Termodinámica	4	09081304040 09082904040
09003405020	Ética y Moral	2	88 créditos aprobados
		22	
	VI		
09069700040	Análisis Contable y Financiero	4	09009005041
09081106040	Fenómenos de Transporte	4	09080405040 09084105040
09013400040	Mercadotecnia	4	80 créditos aprobados
09014106040	Planeamiento y Control de la Producción I	4	09009005041
09104406030	Electrotecnia	3	09081203040 09065603050
09082006030	Introducción a la Ingeniería de Alimentos	3	09081304040 09082404040
		22	

VII			
09080307040	Alimentación y Nutrición Humana	4	09080405040
09081707040	Ingeniería de Alimentos I	4	09081106040 09082006030
09020107040	Planeamiento, Desarrollo e Ingeniería del Producto	4	09013400040
09083507040	Tecnología de Alimentos I	4	09080405040 09082006030 09082605040
09080907030	Elementos de Máquinas	3	09104406030 09109305040
09081407030	Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria	3	09014106040
		22	
VIII			
09080808040	Control de Calidad de Alimentos	4	09082404040 09083507040
09054808040	Formulación y Evaluación de Proyectos	4	09020107040 09081407030
09081808040	Ingeniería de Alimentos II	4	09081707040
09083608040	Tecnología de Alimentos II	4	09083507040
	Curso Electivo	3	
	Curso Electivo	3	
		22	
IX			
09021009040	Ingeniería de Métodos	4	09014106040 09083608040
09103809040	Proyectos de Ingeniería en Industrias Alimentarias I	4	09020107040 09054808040
09083708040	Tecnología de Alimentos III	4	09081808040 09083608040
09103709030	Automatización en la Industria Alimentaria	3	09080907030
09082309030	Maquinaria para la Industria Alimentaria	3	09080907030
	Curso Electivo	4	
		22	
X			
09103910040	Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria	4	09080808040
09083210040	Ingeniería del Frio	4	09083709040
09104010040	Proyectos de Ingeniería en Industrias Alimentarias II	4	09103809040
09081010030	Envases y Embalajes	3	09083709040
	Curso Electivo	4	
	Curso Electivo	3	
		22	
CURSOS ELECTIVOS			
091074E1040	Biotecnología Alimentaria (*)	4	09083608040
091042E1040	Introducción a la Ciencia de Alimentos Funcionales	4	09080307040
091043E1040	Tecnología de Azúcar y Derivados	4	09083507040
090815E1040	Tecnología de Carnes (*)	4	09082605040
090807E1030	Colorantes Naturales	3	09083709040
091041E1030	Enología (*)	3	09082605040
090834E1030	Tecnología de Aceites y Grasas (*)	3	09083709040
090838E1030	Tecnología de Cereales y Leguminosas	3	09083608040
090839E1030	Tecnología de Frutas y Hortalizas	3	09083507040
090816E1030	Tecnología de Leche (*)	3	09083507040

(*) : Cursos electivos no se dictan en el semestre académico 2018-I

REQUISITOS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE BACHILLER EN INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Haber aprobado todos los cursos de carácter obligatorio, los cuales suman un total de 205 créditos.
2. Haber aprobado como mínimo 17 créditos en cursos electivos.
3. Haber aprobado como mínimo un total de doscientos veintidós (222) créditos.
4. Haber realizado y aprobado prácticas pre-profesionales por un período no menor de seis (6) meses.
5. Acreditar, con documento probatorio de una universidad, la asistencia a cuatro (4) congresos o convenciones de ingeniería como mínimo.
6. Acreditar, de acuerdo con el Reglamento de Grados y Títulos vigente, el conocimiento del idioma inglés u otro idioma en el nivel requerido.