



## PLAN DE ESTUDIO

Carrera  
Código de Plan de Estudio

(IA) INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
2020

### MÓDULO 1: --

#### 1 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
1	EM10104	APLICACIONES DE INTERNET		16	32	2.00	O	
2	EM10115	COMUNICACIÓN EFECTIVA		16	32	2.00	O	
3	IA20101	PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN		48	32	4.00	O	
4	IA20102	RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA		48	32	4.00	O	
5	IA20103	INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LA RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA		48	32	4.00	O	
6	IA20104	TRATAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		32	32	3.00	O	
7	IA20105	MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA EL TRATAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA		48	32	4.00	O	

#### 2 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
8	EM10101	OFIMÁTICA		16	32	2.00	O	
9	IA20201	ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN		16	96	4.00	O	
10	IA20202	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS		32	64	4.00	O	
11	IA20203	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS		32	96	5.00	O	
12	IA20204	TRATAMIENTO DEL AGUA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		32	64	4.00	O	
13	IA20205	EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO		0	96	3.00	O	

#### 3 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
14	EM10118	GESTIÓN DE RIESGOS DE DESASTRES, SALUD Y SEGURIDAD LABORAL		16	32	2.00	O	
15	IA20301	ADITIVOS E INSUMOS ALIMENTARIOS		16	32	2.00	O	
16	IA20302	MICROBIOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA		16	64	3.00	O	
17	IA20303	MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA PROCESOS DE ALIMENTOS		32	32	3.00	O	
18	IA20304	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA		32	32	3.00	O	
19	IA20305	PROCESOS PARA PRODUCTOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS		48	32	4.00	O	
20	IA20306	PROCESOS PARA PRODUCTOS DE AZÚCARES Y DERIVADOS		16	32	2.00	O	
21	IA20307	PROCESOS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS		16	32	2.00	O	

#### 4 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
22	EM10119	CULTURA AMBIENTAL		16	32	2.00	O	
23	IA20401	PROCESOS PARA PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS		32	64	4.00	O	
24	IA20402	PROCESOS PARA PRODUCTOS MARINOS		16	32	2.00	O	
25	IA20403	PROCESOS PARA PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBERCULOS		16	32	2.00	O	
26	IA20404	PROCESOS PARA PRODUCTOS DE PLANIFICACIÓN INDUSTRIAL		32	64	4.00	O	
27	IA20405	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES		32	64	4.00	O	
28	IA20406	PROYECTOS DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		16	32	2.00	O	
29	IA20407	EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO		0	96	3.00	O	

#### 5 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
-------	--------	------------------	-----	-------	-------	------	---------	------

30	EM10106	INGLÉS PARA LA COMUNICACIÓN ORAL		32	32	3.00	O	
31	IA20501	ENVASE, EMPAQUE Y EMBALAJE PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS		16	128	5.00	O	
32	IA20502	MAQUINAS Y EQUIPOS PARA ENVASADO, EMPAQUE Y EMBALAJE DE ALIMENTOS		32	96	5.00	O	
33	IA20503	ETIQUETADO PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS		16	128	5.00	O	
34	IA20504	EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO		0	96	3.00	O	

#### 6 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
35	EM10103	ÉTICA		16	32	2.00	O	
36	EM10108	COMPRESIÓN Y REDACCIÓN EN INGLÉS		32	32	3.00	O	
37	EM10110	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS		16	32	2.00	O	
38	IA20601	CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS		32	96	5.00	O	
39	IA20602	SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)		16	96	4.00	O	
40	IA20603	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		16	64	3.00	O	
41	IA20604	EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO		0	96	3.00	O	

### ===== RESUMEN DE PLAN DE ESTUDIO =====

Total Créditos Plan de Estudio: 132<

Fecha de Resolución

Nro de Resolución

Descripción

:  
:  
:

--- LEYENDA ---

Áreas Curso:

EC: ESPECIALIDAD

EF: ESPECIFICA

FG: FORMACIÓN GENERAL

PP: PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

Condición del Curso:

OB: Obligatorio

EL: Electivo

Req: Requisitos

Tip Cur: Tipo Curso

Créd: Créditos

H Teo: Horas Teoría

H Prá: Horas Práctica

Cond: Condición Curso



## PLAN DE ESTUDIO

Carrera  
Código de Plan de Estudio

(IA) INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
2019

### MÓDULO 1: --

#### 1 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
1	EM10115	COMUNICACIÓN EFECTIVA		16	32	2.00	O	
2	EM10126	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN		16	32	2.00	O	
3	EM10129	CULTURA FÍSICA Y DEPORTE		0	32	1.00	O	
4	IA19101	PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN		48	32	4.00	O	
5	IA19102	RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA		48	32	4.00	O	
6	IA19103	INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LA RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA		48	32	4.00	O	
7	IA19104	TRATAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		48	32	4.00	O	
8	IA19105	MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA EL TRATAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA		32	32	3.00	O	

#### 2 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
9	EM10119	CULTURA AMBIENTAL		16	32	2.00	O	
10	IA19201	EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO		0	96	3.00	O	
11	IA19202	ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN		32	32	3.00	O	
12	IA19203	QUIMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS		32	64	4.00	O	
13	IA19204	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS		32	64	4.00	O	
14	IA19205	TRATAMIENTO DEL AGUA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		32	32	3.00	O	
15	IA19206	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN		16	32	2.00	O	

#### 3 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
16	IA19301	ADITIVOS E INSUMOS ALIMENTARIOS		16	32	2.00	O	
17	IA19302	MICROBIOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA		48	32	4.00	O	
18	IA19303	MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA PROCESOS DE ALIMENTOS		32	32	3.00	O	
19	IA19304	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA		48	32	4.00	O	
20	IA19305	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS		32	64	4.00	O	
21	IA19306	TECNOLOGIA DE AZÚCARES Y DERIVADOS		16	32	2.00	O	
22	IA19307	TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y DERIVADOS		32	64	4.00	O	

#### 4 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
23	IA19401	TECNOLOGÍA DE CARNES Y DERIVADOS		32	32	3.00	O	
24	IA19402	TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		16	32	2.00	O	
25	IA19403	TECNOLOGÍA DE GRANOS Y TUBÉRCULOS		16	32	2.00	O	
26	IA19404	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y DERIVADOS		16	64	3.00	O	
27	IA19405	TECNOLOGÍA DE BEBIDAS INDUSTRIALES		32	64	4.00	O	
28	IA19406	INNOVACIÓN Y PLAN DE NEGOCIOS EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS		32	32	3.00	O	
29	IA19407	EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO		0	128	4.00	O	

#### 5 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
-------	--------	------------------	-----	-------	-------	------	---------	------

30	EM10117	INGLÉS		16	32	2.00	O	
31	IA19501	ENVASES PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS		32	32	3.00	O	
32	IA19502	MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA ENVASADO DE ALIMENTOS		16	32	2.00	O	
33	IA19503	DOCUMENTACIÓN Y LOGÍSTICA EN EL ENVASADO Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS		32	32	3.00	O	
34	IA19504	EQUIPOS DE EMPAQUE Y EMBALAJE PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS.		32	32	3.00	O	
35	IA19505	DOCUMENTACIÓN Y LOGÍSTICA EN EL EMPACADO, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS		32	32	3.00	O	
36	IA19506	GESTIÓN DE RIESGOS DE DESASTRES, SALUD Y SEGURIDAD LABORAL		32	32	3.00	O	
37	IA19507	EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO		0	96	3.00	O	

#### 6 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
38	EM10103	ETICA		16	32	2.00	O	
39	EM10110	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS		16	32	2.00	O	
40	IA19601	CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS		16	64	3.00	O	
41	IA19602	SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)		16	64	3.00	O	
42	IA19603	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN		16	64	3.00	O	
43	IA19604	EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO		0	128	4.00	O	
44	IA19605	INGLÉS		16	32	2.00	O	

#### ===== RESUMEN DE PLAN DE ESTUDIO =====

Total Créditos Plan de Estudio: 130<

Fecha de Resolución :  
Nro de Resolución :  
Descripción :

#### --- LEYENDA ---

Áreas Curso:

EC: ESPECIALIDAD

EF: ESPECIFICA

FG: FORMACIÓN GENERAL

PP: PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

Condición del Curso:

OB: Obligatorio

EL: Electivo

Req: Requisitos

Tip Cur: Tipo Curso

Créd: Créditos

H Teo: Horas Teoría

H Prá: Horas Práctica

Cond: Condición Curso



## PLAN DE ESTUDIO

Carrera  
Código de Plan de Estudio

(IA) INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
2010

### MÓDULO 1: --

#### 1 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
1	IA10101	PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES		0	36	1.50	O	
2	IA10102	MATERIA PRIMA E INSUMOS EN PRODUCTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES		0	72	3.00	O	
3	IA10103	SEGURIDAD E HIGIENE EN PRODUCTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES		0	36	1.50	O	
4	IA10104	MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA PRODUCTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES		0	36	1.50	O	
5	IA10105	CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES		0	72	3.00	O	
6	IA10106	PROCESOS PARA PRODUCTOS DE FRUTAS		0	108	4.00	O	
7	IA10107	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES		0	36	1.50	O	
8	TR10101	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN		0	36	1.50	O	
9	TR10102	LÓGICA Y FUNCIONES		0	36	1.50	O	
10	TR10103	CULTURA FÍSICA Y DEPORTE		0	36	1.50	O	
11	TR10104	INFORMÁTICA E INTERNET		0	36	1.50	O	

#### 2 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
12	IA10201	PROCESOS PARA PRODUCTOS DE HORTALIZAS Y AZÚCARES		0	108	4.00	O	
13	IA10202	PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS		0	36	1.50	O	
14	IA10203	MATERIA PRIMA E INSUMOS EN PRODUCTOS DE LÁCTEOS Y DERIVADOS		0	72	3.00	O	
15	IA10204	SEGURIDAD E HIGIENE EN PRODUCTOS DE LÁCTEOS Y DERIVADOS		0	36	1.50	O	
16	IA10205	MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA PRODUCTOS DE LÁCTEOS Y DERIVADOS		0	36	1.50	O	
17	IA10206	CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LÁCTEOS Y DERIVADOS		0	72	3.00	O	
18	TR10105	INTERPRETACIÓN Y PRODUCCIÓN DE TEXTOS		0	36	1.50	O	
19	TR10106	ESTADÍSTICA GENERAL		0	36	1.50	O	
20	TR10107	CULTURA ARTÍSTICA		0	36	1.50	O	
21	TR10108	OFIMÁTICA		0	36	1.50	O	
22	TR10120	FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN		0	36	1.50	O	

#### 3 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
23	IA10301	PROCESOS PARA PRODUCTOS DE LÁCTEOS Y DERIVADOS		0	180	8.00	O	
24	IA10302	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS DE LÁCTEOS Y DERIVADOS		0	72	3.00	O	
25	IA10303	PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS		0	36	1.50	O	
26	IA10304	MATERIA PRIMA E INSUMOS EN PRODUCTOS DE CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS		0	36	1.50	O	
27	IA10305	SEGURIDAD E HIGIENE EN PRODUCTOS DE CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS		0	36	1.50	O	
28	IA10306	MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA PRODUCTOS DE CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS		0	36	1.50	O	
29	TR10109	SOCIEDAD Y ECONOMÍA EN LA GLOBALIZACIÓN		0	54	2.00	O	

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
30	TR10110	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE		0	54	2.00	O	
31	TR10111	INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA		0	36	1.50	O	

#### 4 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
32	IA10401	CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS		0	72	3.00	O	
33	IA10402	PROCESOS PARA PRODUCTOS DE CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS		0	180	8.00	O	
34	IA10403	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS DE CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS		0	72	3.00	O	
35	IA10404	PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE GRANOS Y TUBÉRCULOS		0	36	1.50	O	
36	IA10405	MATERIA PRIMA E INSUMOS EN PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBÉRCULOS		0	72	3.00	O	
37	TR10112	COMUNICACIÓN INTERPERSONAL		0	36	1.50	O	
38	TR10113	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA		0	72	3.00	O	

#### 5 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
39	IA10501	SEGURIDAD E HIGIENE EN PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBÉRCULOS		0	36	1.50	O	
40	IA10502	MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBÉRCULOS		0	54	2.00	O	
41	IA10503	CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBÉRCULOS		0	72	3.00	O	
42	IA10504	PROCESOS PARA PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBÉRCULOS		0	162	7.00	O	
43	IA10505	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBÉRCULOS		0	72	3.00	O	
44	IA10506	PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS INDUSTRIALES		0	36	1.50	O	
45	TR10114	COMUNICACIÓN EMPRESARIAL		0	36	1.50	O	
46	TR10115	COMPORTAMIENTO ÉTICO		0	36	1.50	O	
47	TR10116	ORGANIZACIÓN Y CONSTITUCIÓN DE EMPRESAS		0	36	1.50	O	

#### 6 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
48	IA10601	MATERIA PRIMA E INSUMOS EN BEBIDAS INDUSTRIALES		0	36	1.50	O	
49	IA10602	SEGURIDAD E HIGIENE EN PRODUCTOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES		0	36	1.50	O	
50	IA10603	MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA BEBIDAS INDUSTRIALES		0	54	2.00	O	
51	IA10604	CONTROL DE CALIDAD PARA BEBIDAS INDUSTRIALES		0	72	3.00	O	
52	IA10605	PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES		0	162	7.00	O	
53	IA10606	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN BEBIDAS INDUSTRIALES		0	54	2.00	O	
54	TR10117	LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO		0	36	1.50	O	
55	TR10118	PROYECTO EMPRESARIAL		0	36	1.50	O	
56	TR10119	LEGISLACIÓN E INSERCIÓN LABORAL		0	54	2.00	O	

### ===== RESUMEN DE PLAN DE ESTUDIO =====

Total Créditos Plan de Estudio: 134<

Fecha de Resolución :  
 Nro de Resolución :  
 Descripción :

--- LEYENDA ---

Áreas Curso:

EC: ESPECIALIDAD

EF: ESPECIFICA

FG: FORMACIÓN GENERAL

PP: PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

Condición del Curso:

OB: Obligatorio

EL: Electivo

Req: Requisitos

Tip Cur: Tipo Curso

Créd: Créditos

H Teo: Horas Teoría

H Prá: Horas Práctica

Cond: Condición Curso