

PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, EN CONCORDANCIA A LA RESOLUCION N° 044-2019-CO-UNJ.

Año	Código	Asignatura	Tipo	HT	HP	TH	Créditos	Pre-requisito
1	Primer Ciclo							
Semestre								
I	AL-01	Matemática Básica.	O	48	32	80	4	-
I	AL-02	Química General.	O	32	64	96	4	-
I	AL-03	Ecología y Medio Ambiente.	O	16	32	48	2	-
I	AL-04	Introducción a la Industria Alimentaria.	O	16	32	48	2	-
I	AL-05	Epistemología.	O	32	32	64	3	-
I	AL-06	Lenguaje y Comunicación Integral.	O	32	32	64	3	-
I	AL-07	Métodos y Técnicas de Estudio.	O	16	32	48	2	-
		Total		192	256	448	20	
1	Segundo Ciclo							
II	AL-08	Cálculo Diferencial e Integral de Una Variable.	O	48	32	80	4	AL-01
II	AL-09	Química Orgánica.	O	32	64	96	4	AL-02
II	AL-10	Biología General.	O	48	32	80	4	-
II	AL-11	Física General.	O	48	32	80	4	-
II	AL-12	Dibujo para Ingeniería (CAD).	O	32	32	64	3	-
II	AL-13	Redacción Científico-Técnica.	O	16	32	48	2	AL-06
		Total		224	224	448	21	
2	Tercer Ciclo							
I	AL-14	Cálculo Diferencial e Integral de Varias Variables.	O	48	32	80	4	AL-08
I	AL-15	Bioquímica General.	O	32	64	96	4	AL-09
I	AL-16	Microbiología.	O	48	32	80	4	AL-10
I	AL-17	Físico-Química de los Alimentos.	O	48	32	80	4	AL-09 AL-11
I	AL-18	Programación para Ingeniería.	O	32	32	64	3	-
I	AL-19	Cultura y Realidad Nacional.	O	32	32	64	3	-
		Total		240	224	464	22	

Año	Código	Asignatura	Tipo	HT	HP	TH	Créditos	Pre-requisito
2	Cuarto Ciclo							
Semestre								
II	AL-20	Ecuaciones Diferenciales.	O	48	32	80	4	AL-14
II	AL-21	Estadística y Probabilidades.	O	32	64	96	4	-
II	AL-22	Química Analítica e Instrumental.	O	48	32	80	4	AL-02
II	AL-23	Microbiología de Alimentos.	O	48	32	80	4	AL-16
II	AL-24	Taller Tecnológico en Industria Alimentaria.	O	32	32	64	3	-
II	AL-25	Perú en el Contexto Internacional.	O	32	32	64	3	-
		Total		240	224	464	22	
3	Quinto Ciclo							
I	AL-26	Fisiología Post-cosecha.	O	48	32	80	4	-
I	AL-27	Análisis y Control de Calidad de los Alimentos.	O	32	64	96	4	AL-23
I	AL-28	Tecnología de la Leche.	O	48	32	80	4	-
I	AL-29	Tecnología de la Carne.	O	48	32	80	4	-
I	AL-30	Ingeniería de Alimentos I: Operaciones mecánicas.	O	32	32	64	3	AL-24
I	AL-31	Economía Contemporánea.	O	32	32	64	3	-
		Total		240	224	464	22	
3	Sexto Ciclo							
II	AL-32	Termodinámica.	O	48	32	80	4	-
II	AL-33	Tecnología e Industria de Frutas y Hortalizas.	O	32	64	96	4	-
II	AL-34	Tecnología Cafetalera y del Cacao.	O	48	32	80	4	-
II	AL-35	Tecnología de Alimentos I.	O	48	32	80	4	-
II	AL-36	Ingeniería de Alimentos II: Operaciones unitarias.	O	32	32	64	3	AL-30
II	AL-37	Contabilidad General.	O	32	32	64	3	-
		Total		240	224	464	22	

Año	Código	Asignatura	Tipo	HT	HP	TH	Créditos	Pre-requisitos
4	Séptimo Ciclo							
Semestre								
I	AL-38	Balance de Materia y Energía.	O	32	64	96	4	AL-32
I	AL-39	Elementos de Máquinas y Mecanismos.	O	48	32	80	4	-
I	AL-40	Alimentación y Nutrición Humana.	O	32	32	64	3	-
I	AL-41	Tecnología de Alimentos II.	O	48	32	80	4	AL-35
I	AL-42	Ingeniería de Alimentos III: Operaciones de conservación.	O	32	32	64	3	AL-36
I	AL-43	Administración de Empresas.	O	32	32	64	3	-
		Total		224	224	448	21	
4	Octavo Ciclo							
II	AL-44	Tecnología de Electricidad y Sistemas Auxiliares.	O	32	64	96	4	-
II	AL-45	Planeamiento y Control de la Producción en Industria Alimentaria.	O	48	32	80	4	AL-43
II	AL-46	Tecnología de Alimentos III.	O	48	32	80	4	AL-41
II	AL-47	Metodología de la Investigación Científica.	O	48	32	80	4	-
II	AL-48	Deontología y Ética Profesional.	O	16	32	48	2	-
II	AL-xx	Curso Electivo I.	E	32	32	64	3	-
		Total		224	224	448	21	
5	Noveno Ciclo							
Semestre								
I	AL-49	Diseño de Máquinas para la Industria de Alimentos.	O	48	32	80	4	AL-39
I	AL-50	Ingeniería de la Producción en la Industria Alimentaria.	O	48	32	80	4	AL-45
I	AL-51	Refrigeración y Congelación de Alimentos.	O	32	32	64	3	-
I	AL-52	Envase y Embalaje en la Industria de Alimentos.	O	32	32	64	3	-
I	AL-xx	Curso Electivo II.	E	32	32	64	3	-
I	AL-57	Seminario de Investigación Científica I.	O	32	64	96	4	AL-47
		Total		224	224	448	21	

Año	Código	Asignatura	Tipo	HT	HP	TH	Créditos	Pre-requisitos
Décimo Ciclo								
II	AL-53	Diseño de Plantas Industriales.	O	32	64	96	4	-
II	AL-54	Principios de Control y Automatización de Procesos Agroindustriales.	O	32	32	64	3	-
II	AL-55	Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria.	O	32	32	64	3	-
II	AL-56	Planeamiento Estratégico y Creatividad Empresarial.	O	32	32	64	3	-
II	AL-xx	Curso Electivo III.	E	32	32	64	3	-
II	AL-58	Seminario de Investigación Científica II.	O	32	64	96	4	AL-57
Total				192	256	448	20	
Total general				2240	2304	4544	212	
Total de horas y créditos de la carrera				4544 x 17 = 77248			212	

CURSOS ELECTIVOS

Ciclo	Código	ASIGNATURA	Tipo	HT	HP	TH	Créditos
8	AL-59	Medio ambiente y Energías Renovables.	E	32	32	64	3
8	AL-60	Instalaciones Eléctricas Interiores.	E	32	32	64	3
9	AL-61	Ingeniería de Recursos Hídricos.	E	32	32	64	3
9	AL-62	Máquinas Eléctricas Rotativas.	E	32	32	64	3
10	AL-63	Irrigación.	E	32	32	64	3
10	AL-64	Ingeniería Económica y Financiera.	E	32	32	64	3
TOTAL				96	96	192	9
TOTAL GENERAL				1632	1632	3264	9