

UNIVERSIDAD NACIONAL "SAN LUIS GONZAGA" DE ICA
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS AÑO ACADÉMICO 2009

PRIMER CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
FG	IDENTIDAD CULTURAL Y GLOBALIZACION	2	0	2	2	30	
FG	INTROD. A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	2	2	4	3	60	
P	FISICA I	3	2	5	4	75	
FG	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN I	1	2	3	2	45	
P	INTRODUCCION A LAS MATEMATICAS	3	2	5	4	75	
P	QUIMICA GENERAL E INORGANICA	2	2	4	3	60	
A	ACTIVIDAD I		3	3	1,5	45	
TT	T.T MANEJO DE MATERIALES Y EQUIPOS DE LABORAT.				1	30	
					20,5	420	

SEGUNDO CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
P	CALCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL	3	2	5	4	75	
P	QUÍMICA ORGANICA	2	2	4	3	60	Quim. General (Abs.)
P	FISICA II	3	2	5	4	75	Física I (Abs.)
FG	METODOS Y TECNICAS DE ESTUDIOS	1	2	3	2	45	
FG	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN II	1	2	3	2	45	Leguaje y comunic. I (Abs.)
A	ACTIVIDAD II		3	3	1,5	45	
TT	T.T ELABORACION DE PASTAS VEGETALES				1	30	
					17,5	375	

TERCER CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
P	QUIMICA ANALITICA	2	2	4	3	60	Quim. General (Abs.)
P	ECUACIONES DIFERENCIALES	3	2	5	4	75	Calc. Diferencial e Int. (Abs.)
P	FISICA III	3	2	5	4	75	Física II (Abs.)
P	BIOLOGIA APLICADA	2	2	4	3	60	
E	FISICOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	3	2	5	4	75	Física II Quim. Gen. (Dif.)
P	GEOMETRIA DESCRIPTIVA	3	2	5	4	75	
					22	420	

CUARTO CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
I	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	1	2	3	2	45	
P	TERMODINAMICA	3	2	5	4	75	Fisico Quim. De los Alim.(Abs.)
FG	ECOLOGIA Y ECOSISTEMAS	1	2	3	2	45	Biog. Aplic. (Abs.)
P	ESTADISTICA	2	2	4	3	60	Int. A las. Mat. (Abs.)
P	DIBUJO TECNICO	2	2	4	3	60	Geometria Descp. (Abs.)
P	RESISTENCIA DE MATERIALES	3	2	5	4	75	Fisica I (Abs.)
TT	T.T. FORM. Y Gestión DE MICRO Y PEQ. EMPR.				1	30	
					19	390	

QUINTO CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
P	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA	2	2	4	3	60	Termodinàmica (Abs.)
P	BIOQUIMICA	2	2	4	3	60	Quim. Org. Y Biol. Aplic.(Abs.)
P	FENOMENOS DE TRANSPORTE I	2	2	4	3	60	Fisica II (Abs.)
P	METODOS NUMERICOS	2	2	4	3	60	Ecuaciones Dif. (Abs.)
E	METODOS ESTADISTICOS APLIC. A LA IND. DE AL	2	2	4	3	60	Estadística (Abs.)
P	COMPUTACION Y PROGRAMACION	2	2	4	3	60	
TT	T.T. ELAB. DE ENCURTIDOS Y MARINADOS				1	30	
	PRACTICAS PRE PROFESIONALES I				1	120	
					20	510	

SEXTO CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
E	MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	3	60	Bioq. Y Biol. Aplic. (Abs.)
E	BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	3	60	Bioquímica (Abs.)
P	TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA	2	2	4	3	60	Termodinàmica (Abs.)
P	FENOMENOS DE TRANSPORTE II	2	2	4	3	60	Fen. De Transporte I (Abs.)
E	REOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	3	60	Fisicoquímica (Abs.)
E	EVALUACION SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	3	60	Met. Est. Aplica (Dif.)
E	ING° EN PROCESOS A BAJAS TEMPERATURAS	2	2	4	3	60	Termodinàmica (Abs.)
					21	420	

SETIMO CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
P	COSTOS Y PRESUPUESTOS	2	2	4	3	60	
E	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	3	60	Bioq. De los alim. (Dif.)
E	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	3	60	Bioq. De los alim. (Dif.)
E	ING°Y TEC. DE PRODUCTOS CARNICOS	3	2	5	4	75	
E	INGENIERIA DE ALIMENTOS I	2	2	4	3	60	Termodinàmica (Abs.)
E	ING°Y TEC. DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CARBON	3	2	5	4	75	
	PRACTICAS P.P. II				1	120	
	TOTAL				21	510	

OCTAVO CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
E	ING°Y TECNOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS	3	2	5	4	75	
E	ING° TEC. EN PROC. DE ACEITES Y GRASAS COM	3	2	5	4	75	
E	INGENIERIA DE ALIMENTOS II	2	2	4	3	60	Ing. De Alimentos I (Abs.)
E	ELECTIVO A	2	2	4	3	60	
G	ELAB. Y EVAL. DE PROJ. APLIC. A LA IND. DE ALIMENTOS	1	2	3	2	45	Costos y Presup. (Abs.)
	TOTAL				16	315	

COD	CURSOS OFRECIDOS ELECTIVO A	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
	ENVASES Y EMPAQUE DE ALIMENTOS	2	2	4	3	60	
	PLANEAMIENTO Y OPTIMIZACION DE LA PRODUCC	2	2	4	3	60	

NOVENO CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H

E	ING°Y TEC DE FRUTAS,HORTALIZAS Y CEREALES	3	2	5	4	75	
E	INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE HARINA DE PESCADO	3	2	5	4	75	
E	ELECTIVO B:	2	2	4	3	60	
E	ETICA Y SOCIEDAD	1	2	3	2	45	
P	MODELACION Y SIMULACION DE PROCESOS	2	2	4	3	60	Comp. Y Prog. (Abs.)
G	GESTION AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1	2	3	2	45	
	DEFENSA NACIONAL	2		2	2	30	
	PRACTICAS P.P. III				1	120	
	TOTAL				21	510	

COD	CURSOS OFRECIDOS ELECTIVO B						
	TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	3	60	
	NUTRICION	2	2	4	3	60	

DECIMO CICLO							
COD	ASIGNATURA	HT	HP	TT	Crd.	TOT. H	PROM/H
FG	PROSPECTIVA TECNOLOGIA	2	1	3	2,5	45	
E	DISEÑO DE PLANTAS INDUSTRIALES	2	2	4	3	60	Ing. De Alim. II (Abs.)
E	INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE CONSERVAS	3	2	5	4	75	
E	ELECTIVO C	2	2	4	3	60	
E	SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	2	2	4	3	60	
E	INGENIERIA Y TEC. DE PRODUCTOS HIDROBIOLO	3	2	5	4	75	
I	SEMINARIO DE INVESTIGACION		3	3	1,5	45	Met. De la Investigación (Abs.)
					21	420	

COD	CURSOS OFRECIDOS ELECTIVO C						
	FERMENTACIONES	2	2	4	3	60	
	AVANCES EN CIENCIA Y TEC. DE ALIMENTOS	2	2	4	3	60	

TOTAL DE CREDITOS : 199
TOTAL DE HORAS : 4290

