



# UNIVERSIDAD NACIONAL "SAN LUIS GONZAGA"

## FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

### ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS



#### MALLA CURRICULAR

#### FIPA- P-34-UNICA

SEMESTRE - I

SEMESTRE - II

SEMESTRE - III

SEMESTRE - IV

SEMESTRE - V

SEMESTRE - VI

SEMESTRE - VII

SEMESTRE - VIII

SEMESTRE - IX

SEMESTRE - X

2T 2P  
METODOLOGIA DEL APRENDIZAJE  
3C

2T 2P  
REDACCION Y TECNICAS DE COMUNICACION  
3C

3T 2P  
FISICA - II  
4C

3T 2P  
FISICA - III  
4C

4T  
TERMODINAMICA  
4C

3T  
BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA  
3C

3T 2P  
ANALISIS Y QUIMICA DE LOS ALIMENTOS  
4C

3T 2P  
INGENIERIA DE ALIMENTOS - II  
4C

3T 2P  
INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE FRUTAS, HORTALIZAS Y CEREALES  
4C

2T 2P  
REALIDAD NACIONAL, REGIONAL Y UNIVERSITARIA  
3C

2T 2P  
DEFENSA NACIONAL, DESASTRES NATURALES Y EDUCACION AMBIENTAL  
3C

3T 2P  
QUIMICA ORGANICA  
4C

2T 2P  
QUIMICA ANALITICA  
3C

2T 4P  
METODOS ESTADISTICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS  
4C

1T 4P  
TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA  
3C

2T 2P  
REOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
3C

2T 4P  
ELABORACION Y EVALUACION DE PROYECTOS APLICADOS A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS  
4C

3T 2P  
INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE PRODUCTOS CARNICOS  
4C

4T 2P  
MATEMATICA BASICA  
5C

1T 2P  
FILOSOFIA, ETICA Y DEONTOLOGIA  
2C

2T 2P  
ECUACIONES DIFERENCIALES  
3C

2T 2P  
DIBUJO TECNICO  
3C

2T 4P  
RESISTENCIA DE MATERIALES  
4C

2T 2P  
TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
3C

2T 2P  
INGENIERIA DE CONSERVAS  
3C

3T  
GESTION AMBIENTAL  
3C

3T  
ASEGUARAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS  
3C

3T 2P  
QUIMICA  
4C

3T 2P  
ALGEBRA  
4C

2T 2P  
GEOMETRIA DESCRIPTIVA  
3C

2T 2P  
ESTADISTICA  
3C

2T 2P  
BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS  
3C

1T 4P  
REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS  
3C

3T  
INGENIERIA DE ALIMENTOS - I  
3C

1T 2P  
SEMINARIO DE INVESTIGACION - I  
2C

1T 4P  
SEMINARIO DE INVESTIGACION - II  
3C

1T 4P  
DEPORTE Y CULTURA  
3C

3T 4P  
FISICA  
5C

2T 2P  
FISICOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS  
3C

2T 2P  
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION  
3C

2T 2P  
METODOS NUMERICOS  
3C

2T 2P  
MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
3C

1T 4P  
EVALUACION SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS  
3C

2T 2P  
INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS  
3C

2T 2P  
DISEÑO DE PLANTA DE ALIMENTOS  
3C

1T 2P  
CALCULO DIFERENCIAL  
2C

2T 2P  
INTRODUCCION A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA  
3C

4P  
TECNOLOGIA DE PASTAS VEGETALES  
2C

2T 2P  
BIOLOGIA APLICADA  
3C

2T  
MECANICA DE FLUIDOS  
2C

2T 2P  
INGENIERIA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CARBONATADAS  
3C

1T  
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA  
1C

2T  
CIENCIA DE LOS ALIMENTOS FUNCIONALES  
2C

1T 2P  
ELECTIVO (A)  
2C

1T 2P  
CALCULO INTEGRAL  
2C

1T 2P  
T.T: FORMACION Y GESTION DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA  
2C

3T  
ECOLOGIA Y ECOSISTEMAS  
3C

1T 4P  
COMPUTACION Y PROGRAMACION  
3C

1T 2P  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
2C

4T  
FENOMENOS DE TRANSPORTE  
4C

3T 4P  
INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS  
5C

2T 4P  
INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES  
4C

2T 2P  
ELECTIVO (B)  
3C

44P

PRÁCTICA PRE PROFESIONAL

22C

22

22

22

22

22

22

22

22

22

22

#### RESUMEN

Total, de Asignatura de Formación Profesional: 64

Total Créditos de Formación Profesional: 220

##### ASIGNATURAS GENERALES:

N° de Asignaturas: 10

N° de Créditos: 35

##### ASIGNATURAS ESPECIFICAS Y DE ESPECIALIDAD:

N° de Asignaturas: 54

N° de Créditos: 185

##### INFORMACION ADICIONAL:

N° de Asignaturas Electivas: 02

#### LEYENDA

