

## Malla Curricular

**Industrias Alimentarias** Duración: 3 Años Modalidad: Presencial

### Resumen por Periodo Académico

PERIODO	TOTAL CRÉDITOS	TOTAL HORAS
Semestre I	18	480
Semestre II	23	576
Semestre III	18	480
Semestre IV	19	480
Semestre V	19	480
Semestre V	20	480

Los totales se calculan sobre los cursos registrados por periodo.

**Semestre I**

<b>N</b>	<b>ASIGNATURA / UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>HORAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>
1	Comunicación oral	48	2
2	Aplicaciones en internet	48	2
3	Recepción de la materia prima	80	3
4	Almacenamiento de la materia prima	48	2
5	Logística de la materia prima	48	2
6	Maquinaria y equipos de selección y clasificación de la materia prima	64	2
7	Operaciones de selección y clasificación de la materia prima	64	2
8	Operaciones de acondicionamiento de la materia prima	32	1
9	Fundamentos e operaciones preliminares y pretratamiento de la materia prima	48	2
<b>Totales del semestre i</b>		<b>480</b>	<b>18</b>

**Semestre II**

<b>N</b>	<b>ASIGNATURA / UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>HORAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>
1	Interpretación y producción de textos	48	2
2	Ofimática	48	2
3	Dosimetría	48	2
4	Operaciones unitarias	64	2
5	Planificación y control de la producción	80	3
6	Procesamiento de frutas y azúcares	96	4
7	Procesamiento de hortalizas y legumbres	96	4
8	Procesamiento de hortalizas y legumbres	96	4
<b>Totales del semestre ii</b>		<b>576</b>	<b>23</b>

**Semestre III**

<b>N</b>	<b>ASIGNATURA / UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>HORAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>
1	Inglés para la comunicación oral	48	2
2	Fundamentos de innovación tecnológica	48	2
3	Química aplicada	48	2
4	Higiene y manipulación de alimentos	48	2
5	Maquinarias y equipos de procesamiento de alimentos	64	2
6	Procesamiento de productos lácteos	112	4
7	Procesamiento de productos cárnicos e hidrobiológicos	112	4
<b>Totales del semestre iii</b>		<b>480</b>	<b>18</b>

**Semestre IV**

<b>N</b>	<b>ASIGNATURA / UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>HORAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>
1	Comprensión y redacción en inglés	48	2
2	Innovación tecnológica	48	2
3	Bioquímica de alimentos	80	3
4	Refrigeración y congelación de alimentos	96	4
5	Procesamiento de granos y tubérculos	112	4
6	Procesamiento de bebidas industriales	96	4
<b>Totales del semestre iv</b>		<b>480</b>	<b>19</b>

**Semestre V**

<b>N</b>	<b>ASIGNATURA / UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>HORAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>
1	Comportamiento ético	48	2
2	Cultura ambiental	48	2
3	Fundamentos de envasado y embalado de alimentos	48	2
4	Gestión de envases, empaques y embalajes	48	2
5	Equipos de envasado, embalado y etiquetado de alimentos	80	3
6	Empaque y embalaje de productos alimenticios	80	3
7	Almacenamiento de productos terminados	80	3
8	Logística de productos terminados	48	2
<b>Totales del semestre v</b>		<b>480</b>	<b>19</b>

**Semestre V**

<b>N</b>	<b>ASIGNATURA / UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>HORAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>
1	Solución de problemas	48	2
2	Control de calidad de materia prima e insumos	48	2
3	Control de parámetros del proceso productivo	80	3
4	Calibración de equipos de medida	48	2
5	Sistema de gestión de calidad	80	3
6	Inspección y muestreo de alimentos	48	2
7	Análisis de alimentos	64	3
8	Microbiología de alimentos	64	3
<b>Totales del semestre v</b>		<b>480</b>	<b>20</b>