

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
Alma Mater del Magisterio Nacional**



**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y
NUTRICIÓN**

**PLAN DE ESTUDIOS DEL
PROGRAMA PROFESIONAL DE
INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICION**

RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

2020



1. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD

MISIÓN

Formar profesionales con sentido humanístico, científico, intercultural, tecnológico y con responsabilidad social, orientada a la competitividad e innovación.

VISIÓN

Todos los peruanos acceden a una educación que les permite desarrollar su potencial desde la primera infancia y convertirse en ciudadanos que valoran su cultura, conocen sus derechos y responsabilidades, desarrollan sus talentos y participan de manera innovadora, competitiva y comprometida en las dinámicas sociales, contribuyendo al desarrollo de sus comunidades y del país en su conjunto.

2. VISIÓN Y MISIÓN DE LA FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN

VISIÓN

Ser una Facultad de excelencia académica, acreditada formadora de profesionales en educación Agropecuaria, Industria Alimentaria, Desarrollo Ambiental y en la carrera profesional de Nutrición Humana con base científica-tecnológica en consonancia con los estándares de calidad, líder en los dominios de los saberes científicos, tecnológico crítico, creativo y con proyección a la comunidad con apertura a una educación proactiva, emprendedora y productiva.

MISIÓN

Somos una Facultad formadora de docentes y nutricionistas competentes con una sólida formación científica, humanística, tecnológica y ambiental en concordancia con

las exigencias de los saberes del Siglo XXI, cuyo eje central es la educación, investigación, proyección social, producción de bienes y servicios; las innovaciones pedagógicas, tecnológicas y la capitalización sostenible de los nuevos paradigmas del desarrollo del conocimiento.



3. OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA PROFESIONAL DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Brindar una formación integral de profesionales de la Educación en la Especialidad de Industria Alimentaria y Nutrición, mediante procesos de desarrollo académico-pedagógico y de investigación, que les garantice un desempeño eficiente con responsabilidad social, con principios éticos y morales, líderes y emprendedores, comprometidos con la problemática educativa del país.

4. PERFIL DEL INGRESANTE DEL PROGRAMA PROFESIONAL

El ingresante del Programa de Industria Alimentaria y Nutrición es un egresado de la educación secundaria, que debe mostrar las siguientes competencias:

- Domina conocimientos de ciencias básicas, con capacidad de razonamiento y habilidades en la resolución de problemas de su nivel.
- Manifiesta habilidades comunicativas de elocución, comprensión y redacción.
- Demuestra interés por el trabajo cooperativo, participativo asumiendo disposición de servicio.
- Aplica conocimientos básicos sobre la realidad nacional e internacional.
- Predisposición a los nuevos conocimientos de la carrera con creatividad, iniciativa, crítica y autocrítica.
- Valora el cuidado y conservación del medio ambiente.
- Practica valores como: honradez, respeto, puntualidad, solidaridad, justicia y amor al prójimo, así como el control emocional.
- Reconoce sus derechos y deberes tomando decisiones justas y acertadas.

- Demuestra habilidades en el manejo de las TIC (redes sociales, aula y biblioteca virtuales).



5. PERFIL DEL EGRESADO DEL PROGRAMA PROFESIONAL

Perfil de Competencias

La formación integral y de calidad del futuro egresado de Industria Alimentaria y Nutrición, se garantiza, logrando las siguientes competencias:

Competencias Genéricas (Estudios Generales)

Conocimiento y capacidad de comunicación y de razonamiento correcto a través del lenguaje natural y del lenguaje lógico y gráfico.

Conocimiento de elementos culturales sociales y humanísticos, valoración y respeto a la diversidad; práctica de ciudadanía, de responsabilidad social y ética.

Conocimiento de elementos científicos como soporte del desarrollo del país, para la preservación de la salud y del cuidado del medio ambiente.

Capacidad de comunicación oral y escrita para el manejo de al menos un idioma extranjero.

Competencias Específicas (Formación Profesional)

Domina los saberes de las áreas de conocimiento de la especialidad.

Conocimiento amplio de teorías educativas, de la Pedagogía, los fundamentos de la didáctica general y la planificación curricular

Conocimiento y dominio de estrategias, procedimientos y medios didácticos adecuados, demuestra su capacidad de gestión de los procesos de enseñanza-aprendizaje en el nivel de su actividad docente.

Conocimiento de los fundamentos teóricos y prácticos de la investigación científica y educativa, la estructuración y ejecución de tipos de proyectos de investigación, logra resultados concordantes con investigaciones de calidad.

Habilidades en el uso de las tecnologías de la información

Conoce y promueve la práctica de una cultura organizacional, capacidad de liderazgo participativo y transformacional con visión de futuro y de trabajo en equipo.

Capacidad creativa en la planificación y diseño de proyectos innovadores para el mejoramiento de la calidad educativa institucional, regional y nacional.



Competencias Especializadas (Estudios de Especialidad)

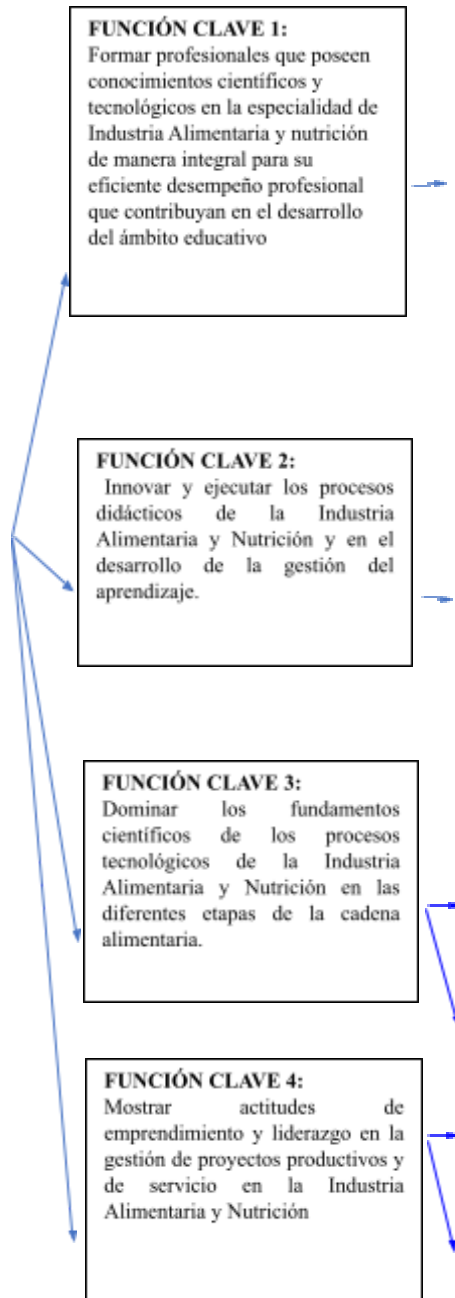
- Aplica los conocimientos de las ciencias pedagógicas, didácticas y tecnológicas en la planificación de instrumentos técnicos pedagógicos para la formación de los educandos en sus diferentes niveles y modalidades; así como para la transferencia tecnológica de la industria alimentaria y nutrición.
- Organiza, programa, desarrolla, supervisa, evalúa y propone programas curriculares en los diferentes niveles y modalidades del sistema educativo peruano en el campo de la industria alimentaria y nutrición.
- Formula, desarrolla, aplica y evalúa proyectos de investigación a nivel productivo y social en la especialidad de Industrias Alimentaria y Nutrición a nivel local, regional y nacional con la finalidad de generar nuevos conocimientos científicos y tecnológicos que permitan solucionar problemas alimentarios y educativos.
- Utiliza los resultados de la investigación científica para contribuir al desarrollo nacional y regional, optimizando el uso de los recursos naturales y preservando la biodiversidad, buscando mejorar la problemática educativa, alimentaria y nutricional del país.
- Asesora a instituciones educativas, empresas públicas y privadas de producción, comercialización y de servicios de alimentos aplicando las normas de higiene y seguridad industrial como la BPM y HACCP.



6. MAPA FUNCIONAL DE COMPETENCIAS DE ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD: INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	COMPETENCIA	ASIGNATURA
<p>Evidenciar un nivel óptimo en el conocimiento científico de los alimentos y de la industria.</p> <p>PROPOSITO Brindar formación profesional a los estudiantes de Industria Alimentaria y Nutrición para su desarrollo integral como educadores competentes con principios éticos, responsabilidad social, colaborativos, innovadores y emprendedores.</p> <p>Desarrollar técnicas de procesamiento industrial de los productos agrícolas</p> <p>Conocer y aplicar los fundamentos, métodos y técnicas de procesamiento industrial de los productos pecuarios</p> <p>Gestionar proyectos productivos de emprendimiento en la Industria Alimentaria</p>	Poseer un nivel óptimo en el conocimiento de las teorías científicas, fundamentos, estructura y comportamiento de los alimentos	Posee un nivel óptimo en el conocimiento de las teorías científicas, que permite comprender y valorar a los alimentos	Química general e inorgánica Química orgánica Bioquímica de alimentos
	Conocer y aplicar las normas y reglamentos de sanidad de los alimentos que garanticen los estándares de calidad y la inocuidad	Conoce y aplica las normas y reglamentos de sanidad de los alimentos que garanticen los estándares de calidad y la inocuidad con la finalidad de contribuir en la seguridad alimentaria.	Control de calidad de Alimentos Composición y Análisis de alimentos Microbiología de alimentos
	Conocer y manejar las teorías, principios y fundamentos de la alimentación humana	Conoce y maneja las teorías, principios y fundamentos de la alimentación humana a fin de planificar una alimentación balanceada y lograr un estado nutricional saludable	Cultura Alimentaria Alimentación y Nutrición humana Selección y preparación de alimentos Utilización y procesamiento de alimentos Nativos
	Emplear métodos, técnicas y estrategias para la gestión de aprendizajes de la Industria Alimentaria y Nutrición	Emplea métodos, técnicas y estrategias para la gestión de aprendizajes de la Industria Alimentaria y Nutrición teniendo en cuenta el contexto educativo del aula	Didáctica de la especialidad Medios y materiales de la especialidad
	Proponer métodos, técnicas e instrumentos de evaluación por competencias en la Industria Alimentaria y Nutrición	Propone métodos, técnicas e instrumentos de evaluación por competencias en la Industria Alimentaria y Nutrición en coordinación con los estudiantes	Didáctica de la especialidad Medios y materiales de la especialidad
	Diseñar medios y materiales educativos para la gestión de aprendizaje de la Industria Alimentaria y Nutrición	Diseña medios y materiales educativos para la gestión de aprendizaje de la Industria Alimentaria y Nutrición teniendo en cuenta el contexto educativo del aula	Didáctica de la especialidad Medios y materiales de la especialidad
	Aplicar los fundamentos, métodos y técnicas de procesamiento de los productos agrícolas	Aplica los fundamentos, métodos y técnicas de procesamiento de los productos agrícolas valorando la calidad nutricional de los alimentos	Conservación de alimentos Tecnologías de productos agrícolas Fermentaciones alimentarias Panadería Pastelería Seminario de especialidad
	Aplicar los fundamentos, métodos y técnicas de procesamiento de los productos pecuarios	Aplica los fundamentos, métodos y técnicas de procesamiento de los productos pecuarios valorando la calidad nutricional de los alimentos	Tecnología de la leche Tecnología de carnes Tecnología de recursos hidrobiológicos
	Implementar proyectos productivos en la Industria Alimentaria	Implementa proyectos productivos de emprendimiento en la Industria Alimentaria a pequeña escala	Formulación y desarrollo de proyectos sociales Gestión empresarial Emprendimiento y liderazgo Economía Básica

Gestionar proyectos productivos y de servicios en la alimentación humana	Gestionar proyectos productivos y de servicios en la alimentación humana	Gestiona proyectos productivos y de servicios en la alimentación humana **ELECTIVOS	Economía Básica Gestión empresarial Formulación y desarrollo de proyectos Productivos Emprendimiento y liderazgo
--	--	---	---





7. PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA PROFESIONAL: INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

AREA	FORMACIÓN BÁSICA	C				H				P				T				RESPONS SOCIAL				FORMACIÓN PROFESIONAL				EXPERIENCIA PREPROFESIONAL				INVESTIGACIÓN				ESPECIALIDAD				TOTAL										
		C	R	H	P	C	R	H	P	C	R	H	P	C	R	H	P	C	R	H	P	C	R	H	P	C	R	H	P	C	R	H	P	C	R	H	P	C	R	H	P							
I	Lenguaje y Comunicación I	3	2	2	2																																									20		
	Inglés I	2	1	2	2																																											
	Matemática Básica I	3	2	2	2																																											
	Metodología del Trabajo Universitario	2	1	2	2																																											
	Informática y comunicación Digital	3	2	2	2					Proceso Histórico del Perú y Mundo	3	2	2	2																																		
II	Lenguaje y Comunicación II	2	1	2	2																																									21		
	Inglés II	3	2	2	2																																											
	Matemática Básica II	3	2	2	2																																											
	Geografía y gestión de Riesgos	2	1	2	2					Educación alimentaria y Nutrición	2	1	2	2																																		
	Biología y Salud	2	1	2	2																																											
III	Actividad física y Deportiva	2	1	2	2																																									22		
	Introducción a la Filosofía	2	1	2	2					Ecología y Ambiente	2	1	2	2																	Medios y Materiales Educativos de Especialidad	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4		6	4
									Seminario: Constitución y Derechos Humanos	3	2	2	2	Psicología del Desarrollo	2	1	2	2													Química de Alimentos	5	3	4	2	4	2	4	2	7	4	7	4					
IV	Apreciación Artística	2	1	2	2					Realidad Regional y Nacional	2	1	2	2	Planificación Curricular	3	2	2	2													Composición y Análisis de Alimentos	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4	6	4	21			
										Psicología del Aprendizaje	2	1	2	2													Microbiología de Alimentos	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4	6	4									
																									Formulación y Evaluación de Proyectos	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4	6	4											
V													Didáctica General	3	2	2	2	PPP Gestión de la enseñanza aprendizaje I	3	1	4	2									Conservación de Alimentos	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4	6	4	22				
													Educación y Pedagogía General	3	2	2	2									Didáctica de Especialidad	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4	6	4										
													Desarrollo del Pensamiento Científico	2	1	2	2									Economía	3	2	2	2	3	2	2	2	4	2	4	2										
VI													Estadística	3	2	2	2	PPP Gestión de la enseñanza aprendizaje II	3	1	4	2									Panadería Alimentación y Nutrición	5	3	4	2	4	2	4	2	7	4	7	4	22				
													Historia y Filosofía de la Educación	2	1	2	2																															
													Evaluación del Aprendizaje	2	1	2	2									Emprendimiento y Liderazgo	3	1	4	2	3	1	4	2	5	4	5	4										
VII													Gestión Educativa	2	1	2	2	PPP Gestión de la enseñanza aprendizaje III	3	0	6	2	Seminario Taller de Tesis I	3	2	2	2					Selección y Preparación de Alimentos	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4	6	4	22			
																									Pastelería	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4	6	4											
																									Tecnología de la Leche * Electivo (Malla curric)	2	1	2	2	2	1	2	2	3	2	3	2											
VIII																									Tecnología de la Carnes	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4	6	4	22										
																									Fermentaciones Alimentarias	3	1	4	2	3	1	4	2	5	4	5	4											
																									Utilización y Procesamiento de Alimentos Nativos	4	1	4	2	4	1	4	2	6	4	6	4											
IX																									Tecnología de Productos Agrícolas	4	2	4	2	4	2	4	2	6	4	6	4	22										
																									Control de Calidad de Alimentos	5	3	4	2	5	2	6	4	7	4	7	4											

6.1 Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad

N° Créditos	Horas Teoría	Horas Práctica	Total Horas
110	79	62	141

6.2 Resumen de créditos y horas por ciclo

CICLO	N° Créditos de Estudios Generales y Específicos	N° Créditos Estudios de Especialidad	Total, créditos por Ciclo	Horas Semanales Por Ciclo
I	16	4	20	27
II	17	4	21	31
III	9	13	22	29
IV	9	12	21	28
V	11	11	22	31
VI	10	12	22	31
VII	8	14	22	31
VIII	7	15	22	32
IX	6	16	22	31
X	7	9	16	23
TOTAL	100	110	210	294



6.3 ASIGNATURAS DEL ÁREA DE FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD

ÁREA	ESPECIALIDAD					TOTAL, CRÉDITOS
CICLO	ASIGNATURAS	CR	HT	HP	TH	
I	Química General e Inorgánica	4.0	3	2	5	4.0
II	Química Orgánica	4.0	3	2	5	4.0
III	Medios y Materiales Educativos de Especialidad	4.0	2	4	6	13.0
	Cultura Alimentaria	4.0	2	4	6	
	Química de Alimentos	5.0	3	4	7	
IV	Composición y Análisis de Alimentos	4.0	2	4	6	12.0
	Microbiología de Alimentos	4.0	2	4	6	
	Formulación y Evaluación de Proyectos	4.0	2	4	6	
V	Conservación de Alimentos	4.0	2	4	6	11.0
	Didáctica de Especialidad	4.0	2	4	6	
	Economía	3.0	2	2	4	
VI	Panadería	5.0	3	4	7	12.0
	Alimentación y Nutrición	4.0	2	4	6	
	Emprendimiento y Liderazgo	3.0	1	4	5	
VII	Selección y Preparación de Alimentos	4.0	2	4	6	14.0
	Pastelería	4.0	2	4	6	
	Tecnología de la Leche	4.0	2	4	6	
	Electivo (**)	2.0	1	2	3	
VIII	Tecnología de la Carne	4.0	2	4	6	15.0
	Fermentaciones Alimentarias	3.0	1	4	5	
	Utilización y Procesamiento de Alimentos Nativos	4.0	2	4	6	
	Tecnología de Productos Agrícolas	4.0	2	4	6	
IX	Control de Calidad de Alimentos	5.0	3	4	7	16.0
	Formulación y Desarrollo de Proyectos Sociales	5.0	2	6	8	
	Tecnología de Recursos Hidrobiológicos	4.0	2	4	6	
	Electivo (**)	2.0	1	2	3	
X	Gestión Empresarial	4.0	2	4	6	9.0
	Seminario de Especialidad	5.0	2	6	8	
				TOTAL CR		110.0

(**) 6.4 Relación de cursos Electivos (2 Cr, cada uno)

Cursos electivos VII Ciclo		Cursos electivos IX Ciclo	
CMI0750A	Chocolatería	CMI0962A	Gastronomía
CMI0750B	Actividades productivas	CMI0962B	Marketing
CMI0750C	Pastelería avanzada	CMI0962C	Sistemas de inocuidad de los alimentos



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
Alma Máter del Magisterio Nacional



ESCUELA PROFESIONAL DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

COMISIÓN DE CURRÍCULO

7. MATRIZ DE ASIGNATURAS POR CICLO POR ÁREAS Y SUBÁREAS

PLAN DE ESTUDIOS 2020

ESPECIALIDAD: Industria Alimentaria y Nutrición

I CICLO

N.º	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
01	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0101	Lenguaje y Comunicación I		3.0	2	2	4
02			ACFB0102	Inglés I		2.0	1	2	3
03			ACFB0103	Matemática Básica I		3.0	2	2	4
04			ACFB0104	Metodología del trabajo Universitario		2.0	1	2	3
05			ACFB0105	Informática y Comunicación Digital		3.0	2	2	4
06		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC106	Proceso Histórico del Perú y del Mundo		3.0	2	2	4
07	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMIO107	Química General e Inorgánica		4.0	3	2	5
	TOTAL					20.0	1 3	1 4	2 7

II CICLO

N.º	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
08	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0208	Lenguaje y Comunicación II		3.0	2	2	4
09			ACFB0209	Inglés II	ACFB0102	3.0	2	2	4

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

10			ACFB0210	Matemática Básica II		3.0	2	2	4
11			ACFB0211	Geografía y gestión de Riesgos		2.0	1	2	3
12			ACFB0212	Biología y Salud		2.0	1	2	3
13			ACFB0213	Actividad física y Deportiva		2.0	1	2	3
14	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0214	Educación alimentaria y Nutrición		2.0	1	2	3
15	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN ESPECIALIDAD	CIMI0215	Química Orgánica	CIMI0107	4.0	3	2	5
	TOTAL					21.0	13	18	31



ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

III CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	H P	T H
16	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0316	Introducción a la Filosofía		2.0	1	2	3
17		RESPONSABILIDAD. SOCIAL	ACRS0317	Ecología y Ambiente		2.0	1	2	3
18			ACRS0318	Seminario: Constitución y Derechos Humanos		3.0	2	2	4
19	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0319	Psicología del Desarrollo		2.0	1	2	3
20	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0320	Medios y Materiales Educativos		4.0	2	4	6
21			CIMI0321	Cultura Alimentaria		4.0	2	4	6
22			CIMI0322	Química de Alimentos	CIMI0215	5.0	3	4	7
	TOTAL					22.0	15	14	29

IV CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
23	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0423	Apreciación Artística		2.0	1	2	3
24		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC0424	Realidad Regional y Nacional		2.0	1	2	3
25	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0425	Planificación Curricular		3.0	2	2	4
26			ACFP0426	Psicología del Aprendizaje		2.0	1	2	3
27	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0427	Composición y Análisis de Alimentos		4.0	2	4	6
28			CIMI0428	Microbiología de Alimentos	CIMI0322	4.0	2	4	6
29			CIMI0429	Formulación y Evaluación de Proyectos		4.0	2	4	6
	TOTAL					21.0	14	14	28

V CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
30		FORMACIÓN	ACFP0530	Didáctica General		3.0	2	2	4

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

31	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	PROFESIONAL	ACFP0531	Educación y Pedagogía General		3.0	2	2	4
32			ACFP0532	Desarrollo del pensamiento Científico		2.0	1	2	3
33		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL.	ACEP0533	PPP Gestión de la Enseñanza Aprendizaje I		3.0	1	4	5
34	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0534	Conservación de Alimentos	CIMI0427	4.0	2	4	6
35			CIMI0535	Didáctica de la especialidad		4.0	2	4	6
36			CIMI0536	Economía		3.0	2	2	4
	TOTAL					22.0	1 3	1 8	3 1



ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

VI CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	H P	T H
37	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0637	Estadística		3.0	2	2	4
38			ACFP0638	Historia y Filosofía de la Educación		2.0	1	2	3
39			ACFP0639	Evaluación del Aprendizaje		2.0	1	2	3
40		EXPERIENCIA PREPROFES.	ACEP0640	PPP Gestión de la Enseñanza Aprendizaje II	ACEP0533	3.0	1	4	5
41	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0641	Panadería	CIMI0534	5.0	3	4	7
42			CIMI0642	Alimentación y Nutrición	CIMI0427	4.0	2	4	6
43			CIMI0643	Emprendimiento y Liderazgo		3.0	1	4	5
	TOTAL					22.0	13	18	31

VII CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
44	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ACFI0744	Seminario Taller de Tesis I		3.0	2.	2	4
45		FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0745	Gestión Educativa		2.0	1	2	3
46		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL.	ACEP0746	PPP de gestión de la Enseñanza Aprendizaje III	ACEP0640	3.0	0	6	6
47	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0747	Selección y Preparación de Alimentos	CIMI0642	4.0	2	4	6
48			CIMI0748	Pastelería	CIMI0641	4.0	2	4	6
49			CIMI0749	Tecnología de la Leche	CIMI0322	4.0	2	4	6
50			(**)	Electivo			2.0	1	2
	TOTAL					22.0	13	18	31

() CURSOS ELECTIVOS DE ESPECIALIDAD VII CICLO**

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	TH
50	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CMI0750 A	Chocolatería		2.0	1	2	3
50			CMI0750 B	Diseño del laboratorio de Industria Alimentaria		2.0	1	2	3
50			CMI0750 C	Pastelería Fina		2.0	1	2	3



ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

VIII CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	TH
51	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ACFI0851	Seminario Taller de Tesis II	ACFI0744	3.0	1	4	5
52		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	ACEP0852	PPP de Gestión de la Enseñanza Aprendizaje IV		4.0	0	8	8
53	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0853	Tecnología de la Carne	CIMI0534	4.0	2	4	6
54			CIMI0854	Fermentaciones Alimentarias	CIMI0534	3.0	1	4	5
55			CIMI0855	Utilización y Procesamiento de Alimentos Nativos	CIMI0747	4.0	2	4	6
56			CIMI0856	Tecnología de Productos Agrícolas	CIMI0534	4.0	2	4	6
	TOTAL					22.0	1 2	2 0	32

IX CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	TH
57	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ACFI0957	Seminario Taller de Tesis III	ACFI0855	3.0	1	4	5
58		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	ACEP0958	PPP de Gestión de Instituciones Educativas		3.0	1	4	5
59	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0959	Control de Calidad de Alimentos	CIMI0322 CIMI0428	5.0	3	4	7
60			CIMI0960	Formulación y Desarrollo de Proyectos Sociales		5.0	3	4	7
61			CIMI0961	Tecnología de Recursos Hidrobiológicos	CIMI0534	4.0	2	4	6
62			(**)	Electivo			2.0	1	2
	TOTAL					22.0	1 3	1 8	31

() CURSOS ELECTIVOS DE ESPECIALIDAD IX CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	TH
62	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD.	CIMI0962A	Gastronomía		2.0	1	2	3
62			CIMI0962B	Marketing		2.0	1	2	3
62			CIMI0962C	Sistemas de Inocuidad de los Alimentos		2.0	1	2	3

X CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	TH
----	------	---------	--------	-------------	--------	------	--------	--------	----

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

6 3	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	ACEP1063	PPP de Desarrollo Educativo Comunal		5.0	1	8	9
6 4		FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP1064	Neurociencias y Educación		2.0	1	2	3
6 5	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI1065	Gestión Empresarial		4.0	2	4	6
6 7			CIMI1066	Seminario de Especialidad	CIMI0960 CIMI0643 CIMI0535	5.0	2	6	8
TOTAL						16.0	9	14	23



8. MALLA CURRICULAR 2020: **INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN**

I CICLO	II CICLO	III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO
Lenguaje y Comunicación I 3 Cr.	Lenguaje y Comunicación II 3 Cr.	Introducción a la Filosofía 2 Cr.	Apreciación Artística 2 Cr.	Didáctica General 3 Cr.	Estadística 3 Cr.	Seminario Taller de Tesis I 3 Cr.	Seminario Taller de Tesis II 3 Cr.	Seminario taller de Tesis III 3 Cr.	PPP de Desarrollo Educativo Comunal 5 Cr.
Inglés I 2 Cr.	Inglés II 3 Cr.	Ecología y Ambiente 2 Cr.	Realidad Regional y Nacional 2 Cr.	Educación y Pedagogía General 3 Cr.	Historia y Filosofía de la Educación 2 Cr.	Gestión Educativa 2 Cr.	PPP de gestión de la Enseñanza Aprendizaje IV 4 Cr.	PPP de Gestión de Instituciones Educativas 3 Cr.	Neurociencias y Educación 2 Cr.
Matemática Básica I 3 Cr.	Matemática Básica II 3 Cr.	Seminario: Constitución y Derechos Humanos 3 Cr.	Planificación Curricular 3 Cr.	Desarrollo del Pensamiento Científico 2 Cr.	Evaluación del Aprendizaje 2 Cr.	PPP de gestión de la Enseñanza Aprendizaje III 3 Cr.	Tecnología de la Carne 4 Cr.	Control de Calidad de Alimentos 5 Cr.	Gestión Empresarial 4 Cr.
Metodología del Trabajo Universitario 2 Cr.	Geografía y Gestión de Riesgos 2 Cr.	Psicología del Desarrollo 2 Cr.	Psicología del Aprendizaje 2 Cr.	PPP Gestión de la Enseñanza Aprendizaje I 3 Cr.	PPP Gestión de la Enseñanza Aprendizaje II 3 Cr.	Selección y Preparación de Alimentos 4 Cr.	Fermentaciones Alimentarias 3 Cr.	Formulación y Desarrollo de Proyectos Sociales 5 Cr.	Seminario de Especialidad 5 Cr.
Informática y Comunicación Digital 3 Cr.	Biología y Salud 2 Cr.	Medios y Materiales Educativos de Especialidad 4 Cr.	Composición y Análisis de Alimentos 4 Cr.	Conservación de Alimentos 4 Cr.	Panadería 5 Cr.	Pastelería 4 Cr.	Utilización y Procesamiento de Alimentos Nativos 4 Cr.	Tecnología de Recursos Hidrobiológicos 4 Cr.	
Proceso Histórico del Perú y del Mundo 3 Cr.	Actividad Física y Deportiva 2 Cr.	Cultura Alimentaria 4 Cr.	Microbiología de Alimentos 4 Cr.	Didáctica de la Especialidad 4 Cr.	Alimentación y Nutrición 4 Cr.	Tecnología de la Leche 4 Cr.	Tecnología de Productos Agrícolas 4 Cr.	Electivo ** 2 Cr.	
Química General e Inorgánica 4 Cr.	Educación Alimentaria y Nutrición 2 Cr.,	Química de Alimentos 5 Cr.	Formulación y Evaluación de Proyectos 4 Cr.	Economía 3 Cr.,	Emprendimiento y Liderazgo 3 Cr.	Electivo ** 2 Cr.			
	Química Orgánica 4 Cr.								

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

20 CREDITOS	21 CREDITOS	22 CREDITOS	21 CREDITOS	22 CREDITOS	22 CREDITOS	22 CREDITOS	22 CREDITOS	22 CREDITOS	16 CRÉDITOS	TOTAL 210
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------



CURSOS ELECTIVOS DE ESPECIALIDAD ()**

CICLO	ASIGNATURA	ASIGNATURA	ASIGNATURA
VII	Chocolatería 2 Cr.	Diseño del laboratorio de Industria Alimentaria 2 Cr.	Pastelería fina 2 Cr.
IX	Gastronomía 2 Cr,	Marketing 2 Cr.	Sistema de inocuidad de los alimentos 2 Cr

ESTUDIOS GENERALES 42.0	ESTUDIOS ESPECÍFICOS 58.0	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD 110.0
----------------------------	---------------------------	--------------------------------

RESUMEN GENERAL DE CRÉDITOS Y PORCENTAJE POR ÁREAS

ÁREAS	N° DE CREDITOS	%
1. ESTUDIOS GENERALES	42.0	20.0
2. ESTUDIOS ESPECÍFICOS	58.0	28.0
3. ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	110.0	52.0
TOTAL	210.0	100.0

RESUMEN GENERAL DE CRÉDITOS Y PORCENTAJE POR ÁREAS

ÁREAS	N° DE CREDITOS	%
4. ESTUDIOS GENERALES	42.0	20.0
5. ESTUDIOS ESPECÍFICOS	58.0	28.0
6. ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	110.0	52.0
TOTAL	210.0	100.0

DESAGREGADO POR SUBÁREAS, CREDITOS Y PORCENTAJES

Áreas	Códigos	Sub áreas	Créditos	%
1. Estudios Generales	1.1.	Formación básica	32.0	15%
	1.2.	Formación ciudadana	5.0	3%
	2.3.	Formación en responsabilidad social	5.0	3%
2. Estudios Específicos	2.1.	Formación profesional	28.0	13%
	2.2.	Investigación	9.0	4%
	2.3.	Experiencia pre profesional	21.0	10%
3. Estudios de Especialidad	3.1.	Formación en Especialidad	110.0	52%
TOTALES			210.0	100%



9. CERTIFICACIÓN PROFESIONAL INTERMEDIA AL VI CICLO:

9.1 Técnico en panadería y pastelería

9.2 Perfil del egresado de la certificación intermedia

- Domina los fundamentos y propiedades de las materias primas e insumos de las industrias de panadería y pastelería
- Domina los procesos de elaboración de los productos de panadería y pastelería
- Planifica, programa y ejecuta proyectos de elaboración de panadería y pastelería
- Domina las buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Domina las normas de seguridad e higiene en el taller
- Posee dominio de las normas y reglamentos de control de calidad de la materia prima, insumos y productos terminados.
- Trabaja en equipo con principios y valores éticos y morales



10. PLAN DE ESTUDIOS DE LA CERTIFICACIÓN INTERMEDIA**I CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
01	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0101	Lenguaje y Comunicación I		3.0	2	2	4
02			ACFB0102	Inglés I		2.0	1	2	3
03			ACFB0103	Matemática Básica I		3.0	2	2	4
04			ACFB0104	Metodología del trabajo Universitario		2.0	1	2	3
05			ACFB0105	Informática y Comunicación Digital		3.0	2	2	4
06		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC106	Proceso Histórico del Perú y del Mundo		3.0	2	2	4
07	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMIO107	Química General e Inorgánica		4.0	3	2	5
	TOTAL					20.0	1 3	1 4	2 7

II CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
08	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0208	Lenguaje y Comunicación II		3.0	2	2	4
09			ACFB0209	Inglés II	ACFB0102	3.0	2	2	4
10			ACFB0210	Matemática Básica II		3.0	2	2	4
11			ACFB0211	Geografía y gestión de Riesgos		2.0	1	2	3
12			ACFB0212	Biología y Salud		2.0	1	2	3
13			ACFB0213	Actividad física y Deportiva		2.0	1	2	3
14	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0214	Educación alimentaria y Nutrición		2.0	1	2	3
15	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN ESPECIALIDAD	CIMIO215	Química Orgánica	CIMIO107	4.0	3	2	5
	TOTAL					21.0	1 3	1 8	3 1



ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

III CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	H P	T H
16	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0316	Introducción a la Filosofía		2.0	1	2	3
17		RESPONSABILIDAD. SOCIAL	ACRS0317	Ecología y Ambiente		2.0	1	2	3
18			ACRS0318	Seminario: Constitución y Derechos Humanos		3.0	2	2	4
19	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0319	Psicología del Desarrollo		2.0	1	2	3
20	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0320	Medios y Materiales Educativos		4.0	2	4	6
21			CIMI0321	Cultura Alimentaria		4.0	2	4	6
22			CIMI0322	Química de Alimentos	CIMI0215	5.0	3	4	7
	TOTAL					22.0	15	14	29

IV CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
23	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0423	Apreciación Artística		2.0	1	2	3
24		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC0424	Realidad Regional y Nacional		2.0	1	2	3
25	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0425	Planificación Curricular		3.0	2	2	4
26			ACFP0426	Psicología del Aprendizaje		2.0	1	2	3
27	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0427	Composición y Análisis de Alimentos		4.0	2	4	6
28			CIMI0428	Microbiología de Alimentos	CIMI0322	4.0	2	4	6
29			CIMI0429	Formulación y Evaluación de Proyectos		4.0	2	4	6
	TOTAL					21.0	14	14	28

V CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
30		FORMACIÓN	ACFP0530	Didáctica General		3.0	2	2	4

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

31	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	PROFESIONAL	ACFP0531	Educación y Pedagogía General		3.0	2	2	4
32			ACFP0532	Desarrollo del pensamiento Científico		2.0	1	2	3
33		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL.	ACEP0533	PPP Gestión de la Enseñanza Aprendizaje I		3.0	1	4	5
34	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0534	Conservación de Alimentos	CIMI0427	4.0	2	4	6
35			CIMI0535	Didáctica de la especialidad		4.0	2	4	6
36			CIMI0536	Economía		3.0	2	2	4
	TOTAL					22.0	1 3	1 8	3 1



ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

VI CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	H P	T H
37	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0637	Estadística		3.0	2	2	4
38			ACFP0638	Historia y Filosofía de la Educación		2.0	1	2	3
39			ACFP0639	Evaluación del Aprendizaje		2.0	1	2	3
40		EXPERIENCIA PREPROFES.	ACEP0640	PPP Gestión de la Enseñanza Aprendizaje II	ACEP0533	3.0	1	4	5
41	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0641	Panadería	CIMI0534	5.0	3	4	7
42			CIMI0642	Alimentación y Nutrición	CIMI0427	4.0	2	4	6
43			CIMI0643	Emprendimiento y Liderazgo		3.0	1	4	5
	TOTAL					22.0	13	18	31

VII CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	T H
44	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ACFI0744	Seminario Taller de Tesis I		3.0	2.	2	4
45		FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0745	Gestión Educativa		2.0	1	2	3
46		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL.	ACEP0746	PPP de gestión de la Enseñanza Aprendizaje III	ACEP0640	3.0	0	6	6
47	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CIMI0747	Selección y Preparación de Alimentos	CIMI0642	4.0	2	4	6
48			CIMI0748	Pastelería	CIMI0641	4.0	2	4	6
49			CIMI0749	Tecnología de la Leche	CIMI0322	4.0	2	4	6
50			(**)	Electivo			2.0	1	2
	TOTAL					22.0	13	18	31

() CURSOS ELECTIVOS DE ESPECIALIDAD VII CICLO**

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	H T	H P	TH
50	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CMI0750 A	Chocolatería		2.0	1	2	3
50			CMI0750 B	Diseño del laboratorio de Industria Alimentaria		2.0	1	2	3
50			CMI0750 C	Pastelería Fina		2.0	1	2	3



11. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS DE ESPECIALIDAD:

SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS DE ESPECIALIDAD:

Industria Alimentaria y Nutrición

Plan de Estudios 2020 – Régimen Regular

PRIMER SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO I)

ASIGNATURA: QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 3	Práctica: 2	TH: 5
SUMILLA				
<p>Asignatura perteneciente al área de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico, tiene como propósito brindar al estudiante conocimientos sobre principios químicos, electronegatividad, compuestos, enlaces químicos e interacciones moleculares que le permiten comprender la composición, estructura y comportamiento de la materia. La asignatura está organizada en unidades que abarcan: Bases científicas de la vida, química cuántica. Estados de agregación de la materia; Termodinámica química, estequiometría, equilibrio iónico, electroquímica, el agua y actividad en el medio biológico.</p>				

SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO II)

ASIGNATURA: QUÍMICA ORGÁNICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 3	Práctica: 2	TH: 5
SUMILLA				
<p>Asignatura perteneciente al área de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico, tiene como propósito desarrollar competencias en los estudiantes en el conocimiento y comprensión de la estructura química del organismo vivo y el comportamiento químico de los nutrientes que participan en los procesos de biosíntesis. La asignatura está organizada en unidades que comprende compuestos hidrocarbonados heterocíclicos; esteroides, alcaloides y purinas; estructura, propiedades y funciones. Grupos funcionales. Química orgánica de las biomoléculas. Carbohidratos. Lípidos. Aminoácidos y proteínas. Composición. Estructura química. Propiedades.</p>				



TERCER SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO III)

ASIGNATURA: MEDIOS Y MATERIALES EDUCATIVOS DE ESPECIALIDAD				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>Asignatura perteneciente al área de especialidad, es de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito dotar a los futuros docentes de los conocimientos y habilidades que les permitan el uso adecuado de los medios educativos, así como: diseñar, elaborar, aplicar y evaluar materiales educativos conforme a los contenidos de a desarrollar en el aula. A su vez busca introducir a los alumnos en la producción de material basado en el uso de las nuevas tecnologías. Son sus contenidos básicos: la identificación y explicación teórica conceptual de los diferentes medios y materiales didácticos y su aplicación en los diferentes niveles educativos</p>				

ASIGNATURA: Cultura Alimentaria				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>La asignatura perteneciente al área de especialidad, es de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito revalorar el alimento como un elemento de funcionalidad o disfunción que establece la sociedad, destacando las influencias manifiestas de género, raza y clase sobre ciertas preferencias en materia de comida desde inicios de la humanidad hasta la actualidad. Además estudia la evolución de la cocina, la forma como se consumen y combinan en las culturas del Perú y del mundo.</p>				



ASIGNATURA: QUÍMICA DE ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	<i>Teoría:</i> 3	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 7
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito que los estudiantes conozcan los cambios químicos que se producen en los alimentos. Incluye: Componentes de los alimentos (agua, carbohidratos, proteínas, lípidos, fibra); estudio de las reacciones química y los principales procesos. En general se estudia todo cambio que ocurre durante la cosecha, recolección, transformación, almacenamiento hasta el consumo.</p>				

CUARTO SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO IV)

ASIGNATURA: COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
SUMILLA				
<p>Asignatura del área de especialidad, es de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito proporcionar a los estudiantes los métodos y técnicas para el análisis de las propiedades y la composición química proximal de los alimentos. Comprende el análisis de pH, acidez, densidad, sólidos solubles; así como de los componentes carbohidratos, fibra, proteínas, lípidos, vitaminas y minerales.</p>				



ASIGNATURA: MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>La asignatura es del área de especialidad, de carácter teórico práctico, tiene como propósito prevenir enfermedades de origen alimentario y conocer los fundamentos de los procesos biotecnológicos. Comprende el estudio de los microorganismos en los alimentos, su origen, tipo, comportamiento e importancia. Se enfatizan los fundamentos sobre la protección de los alimentos y los criterios microbiológicos de calidad, con especial referencia a las normatividades nacional e internacional. Se incluyen conocimientos sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos, programas de inspección y muestreo, métodos de análisis y programas de higiene alimentaria.</p>				

ASIGNATURA: FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>La asignatura es del área de especialidad, de carácter teórico práctico, tiene como propósito desarrollar en el estudiante capacidades y habilidades para identificar, formular, desarrollar y evaluar proyectos productivos en industria alimentaria y nutrición, generando o mejorando el bienestar a través de nuevas unidades de negocio. Comprende el estudio de mercado, tamaño, localización, aspectos técnicos, inversión, evaluación económica, impacto ambiental y social.</p>				



QUINTO SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO V)

ASIGNATURA: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	<i>Teoría: 2</i>	<i>Práctica: 4</i>	<i>TH: 6</i>
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito dar a conocer cómo aumentar la vida útil de los alimentos manteniendo sus propiedades físicas, químicas, organolépticas y nutricionales adecuadas para el consumo. Comprende el estudio del fundamento de los métodos, técnicas y parámetros de conservación de los alimentos en refrigeración, congelación y alta temperatura, también alta concentración de sólidos, atmósfera controlada etc. aplicando las normas y principios de seguridad e higiene de los alimentos y del Códex Alimentario.</p>				

Asignatura: DIDÁCTICA DE ESPECIALIDAD				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	<i>Teoría: 2</i>	<i>Práctica: 4</i>	<i>TH: 6</i>
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito proporcionar los conocimientos, habilidades destrezas y actitudes necesarias para conducir el proceso didáctico de enseñanza - aprendizaje de la especialidad. Son sus contenidos básicos: Bases epistemológicas, científicas y tecnológicas de la didáctica moderna, competencias y capacidades de la industria alimentaria y nutrición. También el Diseño Curricular Nacional y Regional. Rutas de aprendizaje y los Mapas de progreso. Medios y materiales didácticos.</p>				



ASIGNATURA: ECONOMÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 4
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito el desarrollo de competencias basadas en conocimiento y manejo de las leyes que gobiernan la economía de las sociedades con el objeto de permitir el uso y distribución eficiente de los recursos ya sean de alimentarios o no. Son los contenidos básicos: Leyes de oferta y demanda de alimentos, factores que determinan el precio de los alimentos, canasta familiar, hoja de balance de alimentos. Producción, Importación y exportación de alimentos. Disponibilidad de alimentos. Consumo per cápita de alimentos.</p>				

SEXTO SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO VI)

ASIGNATURA: PANADERÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	<i>Teoría:</i> 3	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 7
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar en el estudiante conocimientos, habilidades y destrezas en los procesos de producción de panadería y en el manejo de insumos, maquinarias, equipos y utensilios, aplicando técnicas en la elaboración de panes suaves, saborizados, crocantes, regionales, especiales, sucedáneos, de multicereales, hojaldrados y bollería teniendo en cuenta el control calidad y las BPM asumiendo actitudes de responsabilidad con el cuidado del medio ambiente.</p>				



ASIGNATURA: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>Asignatura perteneciente al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito que los estudiantes aprendan a aplicar conceptos relacionados a la función de la energía y nutrientes en el desarrollo, crecimiento y mantenimiento de la actividad corporal del individuo. Comprende lo siguiente: Nutrición, alimentación, alimentos y salud, principios de la nutrición, Nutrición y alimentación durante el ciclo de vida. Evaluación nutricional. Enfermedades nutricionales.</p>				

Asignatura: EMPRENDIMIENTO Y LIDERAZGO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>Asignatura perteneciente al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar habilidades para el ejercicio del buen liderazgo con espíritu emprendedor que permitan generar cambios positivos en la manera de enfrentar la realidad aprovechando las oportunidades que se presentan para la resolución de conflictos. Son los contenidos básicos: Teorías científicas del emprendimiento y liderazgo. Planeamiento, organización y realización de actividades innovadoras y creativas; y que al mismo tiempo lo alienten a adoptar la concepción de liderazgo en un emprendimiento.</p>				



SÉPTIMO SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO VII)

ASIGNATURA: SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>La asignatura es del área de especialidad, de carácter teórico práctico, tiene como propósito dar a conocer los principios usados en el manejo de los alimentos. Abarca los procesos de selección, adquisición, almacenamiento, y manipulación de los alimentos dosificación en las diferentes preparaciones incluyendo la evaluación de costos, así como técnicas culinarias y métodos de preparación, manejo de tablas de composición de alimentos reconocimiento del valor nutritivo de los mismos.</p>				

ASIGNATURA: PASTELERÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>Asignatura perteneciente al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar en el estudiante un conjunto de habilidades, destrezas y conocimientos, aplicando diversas técnicas de pastelería en los diferentes tipos de masas (líquidas, esponjosas, cremadas, quebradas, fermentadas y galleteras), así como en diversas tortas decoradas, manejando equipos y utensilios necesarios para elaborar diversos productos pasteleros de acuerdo a los parámetros técnicos y normativas sanitarias y de cuidado del medio ambiente de manera proactiva y responsable.</p>				

ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE LA LECHE				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6

SUMILLA

Asignatura perteneciente al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar competencias que permitan mejorar el aprovechamiento de la leche y sus derivados como fuentes de nutrientes de la más alta calidad en la alimentación humana. En su contenido básico se incluye el estudio de las características más relevantes de la industria láctea en Perú y la región. Asimismo, abarca los aspectos fisicoquímicos fundamentales de la materia prima elemental de la industria, los factores que la modifican, los aspectos microbiológicos intrínsecos y extrínsecos que comprometen la calidad de los productos lácteos. También se estudian los procesos y tecnologías aplicadas al procesamiento y la conservación de la leche y sus derivados; y los efectos que ejercen los diferentes tratamientos y tecnologías sobre la calidad fisicoquímica, microbiológica, sensorial y nutricional de los diferentes productos desarrollados.



****SUMILLAS DE CURSOS ELECTIVOS VII CICLO**

ASIGNATURA: CHOCOLATERÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Asignatura electiva de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar en el estudiante un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de la tecnología del chocolate. El desarrollo de la asignatura comprende el estudio de las especificaciones del cacao, proceso tradicional del cacao, materias primas utilizadas en la elaboración del chocolate. Proceso de elaboración. Control de calidad. Defectos en la elaboración de chocolates y características de los insumos.</p>				

ASIGNATURA: DISEÑO DEL LABORATORIO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Asignatura lectiva de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar capacidades para el correcto diseño e implementación del laboratorio de Industria Alimentaria en función de los requerimientos didácticos previamente establecidos. Son contenidos: Principios de diseño. Fundamentos para la selección de equipos de laboratorio. Elementos y protocolos de seguridad. Señalética.</p>				



ASIGNATURA: PASTELERÍA FINA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Asignatura electiva que pertenece al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar en los estudiantes un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de pastelería fina. Son sus contenidos básicos: Estudio de la harina pastelera, insumos, funciones y calidad. Técnicas para preparar tortas para diferentes ocasiones, dulces pasteles finos con sus respectivas cremas, coberturas y baños.</p>				

OCTAVO SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO VIII)

ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE CARNE				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar competencias basadas en conocimientos científicos y tecnológicos que contribuyan a mejorar el aprovechamiento de las carnes y sus derivados en la alimentación humana. Comprende el estudio de las propiedades y características de la carne y los productos cárnicos. Identificar las técnicas de elaboración de los principales embutidos crudos, fermentados y cocidos. Planificación, organización, ejecución y controlar de los procesos de producción en la industria de productos cárnicos.</p>				



ASIGNATURA: FERMENTACIONES ALIMENTARIAS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de la especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito conocer y comprender los procesos fermentativos producidos en las materias primas agropecuarias a fin de elaborar productos fermentados para el consumo humano. La asignatura comprende el estudio de los microorganismos industriales, química y bioquímica de las fermentaciones alimentarias. Cambios químicos más importantes producidos en los sustratos, aislamiento y extracción de ciertos productos de fermentación de interés alimentario, técnicas, sistemas y dispositivos de los procesos fermentativos. Elaboración de alimentos procesados a través de fermentaciones alcohólica, láctica, acética, etc.</p>				

ASIGNATURA: UTILIZACIÓN Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS NATIVOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
SUMILLA				
<p>La asignatura perteneciente al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito fomentar la investigación sobre producción y utilización de los variados recursos agroalimentarios que ofrece el país sobre todo de aquellos que destacan por su calidad nutritiva. La asignatura contiene: El Perú como país mega diverso. Recursos de origen agrícola, pecuario e hidrobiológico según las distintas regiones del país. Preparación para el procesamiento y consumo. Otras formas de aprovechamiento. Plantas medicinales.</p>				



ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar competencias basadas en conocimientos científicos y tecnológicos que permitan aumentar la vida útil de los alimentos vegetales. Comprende: Estudio de los métodos, técnicas y parámetros de procesamiento de los alimentos para su transformación, envasado, almacenamiento y distribución industrial, tratamiento térmico como conservas, néctares, jaleas encurtidos entre otros, teniendo en cuenta las normas técnicas de procesamiento, las propiedades organolépticas, físicas, químicas y nutricionales del alimento, así como las normas de higiene y sanidad.</p>				

NOVENO SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO IX)

ASIGNATURA: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	Teoría: 3	Práctica: 4	TH: 7
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito de este curso es brindar al estudiante los conocimientos necesarios para el control de la calidad de los alimentos. El estudiante será capaz de interpretar, elaborar y ejecutar programas de control de calidad en los alimentos, desde la materia prima, el proceso y el producto final. Comprende la Calidad y el control de la calidad, programas y planes de Calidad de alimentos. Métodos Estadísticos en el Control de Calidad, Inspección, muestreo y evaluación sensorial en la Industria Alimentaria.</p>				

ASIGNATURA: FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS SOCIALES				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	Teoría: 2	Práctica: 6	TH: 8

SUMILLA

La asignatura pertenece al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito orientar y capacitar al estudiante sobre la formulación y evaluación de proyectos Sociales en el contexto a la alimentación, nutrición y salud. **Aplicando el método del marco lógico, tomando en cuenta** el diagnóstico, identificación y priorización del problema central; culminando con la elaboración y presentación de un proyecto social.



ASIGNATURA: TECNOLOGIA DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar competencias basadas en conocimientos científicos y tecnológicos que permitan aumentar la vida útil de los recursos alimentarios provenientes de aguas dulces o saladas. Comprende: Realidad pesquera nacional (producción y consumo). Estudio de los métodos, técnicas y parámetros de procesamiento de los recursos marinos para su transformación, envasado, almacenamiento y distribución industrial.</p>				

DE CURSOS ELECTIVOS DEL IX CICLO

ASIGNATURA: GASTRONOMÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 3
SUMILLA				
<p>Asignatura electiva perteneciente al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar competencias relacionadas con conocimientos, habilidades, creatividad y técnicas culinarias para la preparación de potajes haciendo uso de insumos locales, regionales y nacionales, teniendo en cuenta las normas de higiene, sanidad y calidad sensorial. Son contenidos básicos: Desarrollo de conceptos generales: cocina, métodos de cocción, cortes y salsas frías, preparados a base de huevos, pescados, mariscos, aves, res, cerdo y otros, salsas madres.</p>				

ASIGNATURA: MARKETING				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 3

SUMILLA

Asignatura electiva de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar competencias en el estudiante en base a conocimientos de mercadotecnia que permitan lograr la satisfacción del consumidor o cliente en sus necesidades de productos o servicios. Son contenidos básicos: Estudio de la filosofía del marketing, los conceptos básicos de la Mercadotecnia y su organización, el plan estratégico de marketing y las políticas del producto, precio plaza y promoción en el campo de la industria alimentaria y nutrición. El ciclo de vida del Producto. AIDA y otras técnicas de ventas.

**ASIGNATURA: SISTEMAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS****ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD**

SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 3
------------------------------------	--------------------------------	---------------------	-----------------------	--------------

SUMILLA

La asignatura es electiva y pertenece al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar competencias en la toma de decisiones para garantizar la inocuidad de los alimentos. Los contenidos básicos son: Desarrollo de los Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Aplicación de regulaciones establecidas por el Codex Alimentario y el Ministerio de Salud. Estudio de las BPM, sistema HACCP. Certificaciones de calidad sanitaria.

DÉCIMO SEMESTRE ACADÉMICO (CICLO X)**ASIGNATURA: GESTIÓN EMPRESARIAL****ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD**

SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
------------------------------------	--------------------------------	---------------------	-----------------------	--------------

SUMILLA

La asignatura pertenece al área de especialidad, de naturaleza teórico práctico, tiene como propósito desarrollar competencias en planificación, organización, dirección y control de organizaciones de tipo económico. Son los contenidos básicos: Estudio de la empresa. Estructura, entorno y administración; gestión de marketing; gestión de producción; gestión de recursos humanos; diagnóstico empresarial por sectores económicos y modelos de gestión; nuevas tendencias en la gestión empresarial.

--

ASIGNATURA: SEMINARIO DE ESPECIALIDAD				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 6	<i>TH:</i> 8
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza práctico. El propósito es la revisión de temas de actualidad, acerca de educación alimentaria, industria alimentaria, alimentación y nutrición.</p>				



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]