



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
“Alma Máter del Magisterio Nacional”

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 1624-2019-R-UNE

Chosica, 03 de junio del 2019

VISTO el Oficio N° 0914-2019-VR-ACAD, del 31 de mayo del 2019, del Vicerrectorado Académico de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

CONSIDERANDO:

Que con Resolución N° 0020-2004-R-UNE, del 08 de enero del 2004, y su modificatoria la Resolución N° 1085-2004-R-UNE, del 21 de junio del 2004, se aprueba el Plan de Estudios 2004 de los Programas de Complementación Pedagógica y Universitaria y de Segunda Especialidad, de las Facultades de Agropecuaria y Nutrición, Ciencias, Educación Inicial, Tecnología, Ciencias Sociales y Humanidades, y Pedagogía y Cultura Física de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle;

Que mediante Resolución N° 0021-2004-R-UNE, del 08 de enero del 2004, se aprueba la Directiva N° 002-2004-VR-ACAD-NORMAS PARA EL PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD;

Que, con Resolución N° 1696-2008-R-UNE, se aprueba el Plan de Estudios de Industria Alimentaria, Educación en Nutrición y Salud, y Gastronomía y Hotelería, de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, en el Programa de Complementación Académica y Segunda Especialidad;

Que la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle se encuentra en proceso de licenciamiento institucional, en cumplimiento de la Resolución del Consejo Directivo N° 006-2015/SUNEDU/CD de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria – SUNEDU, del 13 de noviembre del 2015, que aprueba el “Modelo de Licenciamiento y su implementación en el Sistema Universitario Peruano”;

Que mediante Resolución de Superintendencia N° 0054-2017-SUNEDU, del 01 de junio del 2017, se aprueban los “Criterios Técnicos de Evaluación de los Expedientes de Licenciamiento”;

Que con Resolución N° 0016-2017-AU-UNE, del 27 de noviembre del 2017, y su ratificatoria la Resolución N° 0007-2019-AU-UNE, se aprueba la reforma del Estatuto de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, el que fue promulgado mediante Resolución N° 0377-2015-R-UNE y modificado por Resolución N° 009-2016-AU-UNE;

Que mediante Resolución N° 0852-2018-R-UNE, del 06 de abril del 2018, se aprueba el Reglamento General de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, en adecuación a la reforma del Estatuto dispuesto con Resolución N° 0016-2017-AU-UNE, del 27 de noviembre del 2017;

Que es obligatorio el cumplimiento del indicador 2, en el cual se establece que la universidad cuenta con planes de estudio para cada uno de los Programas de Pregrado, aprobados por la autoridad competente de la universidad, conforme a lo señalado en la Resolución de Superintendencia N° 0054-2017-SUNEDU;

Que mediante Resolución N° 0013-2019-AU-UNE y su modificatoria la Resolución N° 0018-2019-AU-UNE, se aprueba el cambio de denominación de los programas de estudios que oferta la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, así como de los grados académicos y títulos profesionales que otorga esta casa superior de estudios;





UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
“Alma Máter del Magisterio Nacional”

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 1624-2019-R-UNE

Chosica, 03 de junio del 2019

Que con Resolución N° 0278-2019-D-FAN, del 22 de mayo del 2019, la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, conforme a lo dispuesto por el Consejo de Facultad, en su sesión realizada en la fecha, aprueba la adecuación del Plan de Estudios del Programa de Segunda Especialidad Profesional: **Industria Alimentaria**, que se aplicará a partir de la promoción 2019-II, modalidad Segunda Especialidad;

Que mediante Oficio N° 289-2019-D-FAN, del 31 de mayo del 2019, el Decano de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición remite al Vicerrector Académico la precitada resolución a fin de que se efectúe lo pertinente;

Que con el documento del visto, el Vicerrector Académico envía al Rector el expediente que ha sido evaluado y revisado en su oportunidad, para que el Consejo Universitario determine lo conveniente;

Estando a lo acordado por el Consejo Universitario, en su sesión ordinaria realizada el 31 de mayo del 2019; y,

En uso de las atribuciones conferidas por los artículos 59° y 60° de la Ley N° 30220 - Ley Universitaria, concordante con los artículos 19°, 20° y 23° del Estatuto de la UNE, y los alcances de la Resolución N° 1518-2016-R-UNE;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- RATIFICAR la Resolución N° 0278-2019-D-FAN, del 22 de mayo del 2019, mediante la cual la Facultad de Agropecuaria y Nutrición aprueba la adecuación del Plan de Estudios del Programa de Segunda Especialidad Profesional: **Industria Alimentaria**, que se aplicará a partir de la promoción 2019-II, modalidad Segunda Especialidad, tal cual se adjunta en doce (12) folios.

ARTÍCULO 2°.- ADECUAR el Plan de Estudios del Programa de Segunda Especialidad Profesional: **Industria Alimentaria** de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, que se aplicará a partir de la promoción 2019-II, modalidad Segunda Especialidad, el cual fue aprobado mediante Resolución N° 0020-2004-R-UNE y modificado con Resolución N° 1085-2004-R-UNE y Resolución N° 1696-2008-R-UNE, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo precedente y conforme a lo señalado en la parte considerativa.

ARTÍCULO 3°.- DAR A CONOCER a las instancias pertinentes los alcances de la presente resolución a fin de que efectúen las acciones complementarias.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.



Anita Luz Chacón Ayala
Lic. Anita Luz Chacón Ayala
Secretaría General (e)

ALCHA/MAAF



Luis Alberto Rodríguez De Los Ríos
Dr. Luis Alberto Rodríguez De Los Ríos
Rector

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION
Enrique Guzmán y Valle
Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

Visto el Oficio N° 025-2019-DEPIAYN-FAN de fecha 22 de mayo del 2019, mediante el cual la Dirección de la Escuela Profesional de Industria Alimentaria y Nutrición de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición solicita la aprobación de la adecuación del Plan de Estudios del Programa de Segunda Especialidad Profesional: **Industria Alimentaria**, que se aplicará a partir de la Promoción 2019-II, para los estudiantes de pregrado, modalidad Segunda Especialidad.

CONSIDERANDO:

Que con Resolución N° 0020-2004-R-UNE, del 08 de enero del 2004, se aprobó el Plan de Estudios 2004 de los Programas de Complementación Pedagógica y Universitaria, y de Segunda Especialidad, de las Facultades de Agropecuaria y Nutrición, Ciencias, Educación Inicial, Tecnología, Ciencias Sociales y Humanidades, Pedagogía y Cultura Física de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle;

Que mediante Resolución N° 1085-2004-R-UNE, de fecha 21 de junio del 2004, se modificó la Resolución N° 0020-2004-R-UNE, de fecha 08 de enero del 2004, por la cual se aprobó el Plan de Estudios 2004 de los Programas de Complementación Pedagógica y Universitaria de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle;

Que con Resolución N° 1696-2008-R-UNE, de fecha 12 de agosto del 2008, se aprobó el Plan de Estudios de Segunda Especialidad de Industria Alimentaria de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, en el Programa de Segunda Especialidad;

Que mediante Resolución de Superintendencia N° 0054-2017-SUNEDU, de fecha 01 de junio del 2017, se aprueban los "Criterios Técnicos de Evaluación de los Expedientes de Licenciamiento";

Que con Resolución N° 0016-2017-AU-UNE, del 27 de noviembre del 2017, y su ratificatoria la Resolución N° 0007-2019-AU-UNE, se aprueba la reforma del Estatuto de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, el que fue promulgado mediante Resolución N° 0377-2015-R-UNE y modificado por Resolución N° 009-2016-AU-UNE;

Que mediante Resolución N° 0852-2018-R-UNE, del 06 de abril del 2018, se aprobó el Reglamento General de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, en adecuación a la reforma del Estatuto;

Que es obligatorio el cumplimiento del indicador N° 2, en el cual se establece que la universidad cuenta con Planes de Estudio para cada uno de los programas conducentes a grado, menciones y modalidades, aprobados por la autoridad competente de la universidad, conforme a lo señalado en la Resolución de Superintendencia N° 0054-2017-SUNEDU.

Que mediante Resolución N° 0013-2019-AU-UNE y su modificatoria la Resolución N° 0018-2019-AU-UNE, se aprueba el cambio de denominación de los programas de estudios que oferta nuestra universidad; y, por ende, la denominación del grado académico y del título profesional que otorga la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle;

Que mediante documento del visto el Director de la Escuela Profesional de Industria Alimentaria y Nutrición solicita la aprobación de la adecuación del Plan de Estudios del Programa de Segunda Especialidad Profesional: Industria Alimentaria, que se aplicará a partir de la promoción 2019-II;

Que, en sesión extraordinaria del Consejo Extraordinario de Facultad del 22 de mayo del 2019, se aprobó la adecuación del Plan de Estudios del Programa de Segunda Especialidad Profesional: Industria Alimentaria, que se aplicará a partir de la promoción 2019-II; y,

En uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 30220, el Estatuto de la UNE y los alcances de la Resoluciones N° 1519-2016-R-UNE y la Resolución N°1455-2019-R-UNE del 15 de mayo del 2019;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR la adecuación del Plan de Estudios del Programa de Segunda Especialidad Profesional: **Industria Alimentaria**, que se aplicará a partir de la Promoción 2019-II, modalidad Segunda Especialidad, de acuerdo con lo señalado en la parte considerativa de la presente resolución y conforme al anexo que consta de once (11) folios.

ELEVAR la presente resolución al Vicerrectorado Académico para la gestión correspondiente.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Dr. Filomena Pino Olivera
Secretaria Académica

c.c.-Secretaria Docente-DEPADS-DAADS-Interesados/(a)-Archivo



Dr. Hortencio Flores Flores
Decano



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION
Enrique Guzmán y Valle
Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE**
Alma Máter del Magisterio Nacional
FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN



**PLAN DE ESTUDIOS
SEGUNDA ESPECIALIDAD**

**PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD
PROFESIONAL: INDUSTRIA ALIMENTARIA**



Lima – Perú





"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

CONTENIDO

	Pág.
1. OBJETIVOS ACADÉMICOS.....	3
2. PERFIL DEL EGRESADO.....	3
3. DURACIÓN DEL PROGRAMA.....	4
4. RÉGIMEN DE ESTUDIOS.....	5
5. TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA.....	5
6. PLAN CURRICULAR.....	5
7. SUMILLAS.....	7
8. MALLA CURRICULAR.....	11



Adriana





"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

1. OBJETIVOS ACADÉMICOS

El programa de segunda especialidad profesional: Industria Alimentaria, presenta los siguientes objetivos académicos:

- Formar educadores responsables con su entorno, generadores de propuestas creativas y comprometidas en la solución de problemas sociales y ambientales.
- Formar profesionales líderes en educación en el área de Industria Alimentaria; innovadores con valores éticos y responsabilidad social.
- Desarrollar investigación en el campo pedagógico, metodológico, currículo, medios educativos, gestión de organizaciones educativas, demandas sociales y adopción de tecnologías en los procesos educativos.
- Promover experimentación de modelos pedagógicos, de gestión, de investigación, de formación, de tecnología curricular y de práctica docente.
- Formar profesionales que laboren en instituciones educativas fomentando la educación alimentaria para llevar una vida sana y activa.
- Contribuir a la solución del problema alimentario de las comunidades.
- Inculcar a la población conocimientos de la educación alimentaria, para que sepan aprovechar de manera racional y nutricional los alimentos.
- Contribuir con la seguridad alimentaria de la población del país.



2. PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de segunda especialidad profesional: Industria Alimentaria, posee las siguientes características:

- Comprometido con el aprendizaje permanente, desarrolla proyectos de cambio e innovación en los procesos educativos y sociales, con el enfoque integral y sistémico, enmarcado en los estándares de calidad nacional e internacional.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION
Enrique Guzmán y Valle
Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

- Lidera equipos de investigación social, alineados a las políticas y prioridades del sector educación y del Estado.
- Lidera trabajos en equipos y emprende proyectos de servicios educativos, actuando con principios y valores éticos al servicio del país.
- Conduce de manera efectiva los procesos de enseñanza – aprendizaje, los proyectos educativos y sociales en el ámbito institucional y de gobierno, propiciando un ambiente de convivencia, de paz y sostenibilidad.
- Planifica, organiza y desarrolla programas de alimentación saludable para las personas de acuerdo a los requerimientos y estándares establecidos por los organismos internacionales de la Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización Mundial de la Salud (FAO), Organización Panamericana de la Salud (OPS).
- Gerencia instituciones educativas públicas y privadas, empresas de producción de bienes y servicios en el campo de la alimentación e industria alimentaria, desarrollando procesos productivos innovadores.
- Domina los principios básicos de las tecnologías para procesar y conservar los alimentos.
- Fomenta un estilo de vida a través de una alimentación saludable.
- Forma, educa con espíritu productivo y emprendedor.
- Posee valores éticos y democráticos; promoviendo el liderazgo en la institución educativa y en la sociedad.



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

3. DURACIÓN DEL PROGRAMA

Los estudios del programa de segunda especialidad profesional: Industria Alimentaria, comprenden tres (3) ciclos académicos, por un año y medio (1.5), con un contenido de sesenta (60) créditos.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION
Enrique Guzmán y Valle
Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

4. RÉGIMEN DE ESTUDIOS

Presencial

5. TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA

5.1. Denominación del título profesional que otorga

SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN: INDUSTRIA ALIMENTARIA

6. PLAN CURRICULAR

CICLO I

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
01	SEIA106	Bioquímica de los Alimentos		2	6	8	5
02	SEIA107	Composición y Análisis de los Alimentos		2	6	8	5
03	SEIA108	Conservación de los Alimentos		2	6	8	5
04	SEIA109	Nutrición Humana		2	6	8	5
TOTALES							20



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION
Enrique Guzmán y Valle
Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

CICLO II

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
05	SEIA211	Microbiología e Higiene de los Alimentos		2	6	8	5
06	SEIA212	Diseño Curricular de la Especialidad		2	6	8	5
07	SEIA213	Procesamiento de Productos Agrícolas		2	6	8	5
08	SEIA214	Procesamiento de Productos Lácteos		2	6	8	5
TOTALES							20



CICLO III

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
09	SEIA316	Procesamiento de Productos Cárnicos		2	6	8	5
10	SEIA317	Procesamiento de Productos Hidrobiológicos		2	6	8	5
11	SEIA318	Control de Calidad de los Alimentos		2	6	8	5
12	SEIA319	Constitución y Gestión Empresarial		2	6	8	5
TOTALES							20



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION
Enrique Guzmán y Valle
Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

6.1. Distribución de créditos

ÁREAS	CICLOS			TOTAL	%
	I	II	III		
Estudios de Especialidad	20	20	20	60	100%
TOTAL	20	20	20	60	100%

7. SUMILLAS

I CICLO

BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Por su naturaleza la asignatura prepara al estudiante en las diferentes reacciones que ocurren en los alimentos frescos y procesados por factores intrínsecos y extrínsecos. El curso se caracteriza por ser teórica-práctica. A la vez, brindar los conocimientos que permita comprender los cambios físicos, químicos, organolépticos y nutricionales de los alimentos. Los contenidos básicos comprende el estudio de las reacciones bioquímicas que ocurren en los ciclos metabólicos de degradación y síntesis durante la maduración, procesos de manipulación y transformación de los alimentos, así como en las etapas de deterioro.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS

La asignatura es de carácter teórico-práctico donde prepara al estudiante en la estructura y naturaleza de los alimentos; así como en los métodos y técnicas que permiten identificar los componentes y características de estos. El propósito de estudio identificar las propiedades físicas, químicas, organolépticas y nutricionales, así como los componentes de los alimentos que permita determinar su calidad para su consumo directo y de utilización industrial. A la vez, comprende los métodos y técnicas de análisis de las características físicas, químicas y composición química proximal: agua, proteínas, carbohidratos, grasa, fibra, vitaminas y minerales en los alimentos.





"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La asignatura prepara al estudiante en el manejo de métodos y técnicas de conservación de los alimentos. Es de carácter de teórico práctico. Tiene el propósito de aumentar la vida útil de los alimentos en anaquel, manteniendo sus propiedades físicas, químicas, organolépticas y nutricionales adecuadas para su consumo. Comprende el estudio del fundamento de los métodos, las técnicas y los parámetros de conservación de los alimentos en refrigeración, congelación, alta temperatura, alta concentración de sólidos, atmósfera controlada etc., aplicando las normas y principios de seguridad e higiene de los alimentos y del Código Alimentario.

NUTRICIÓN HUMANA

La asignatura forma al estudiante el desarrollo de competencias que contribuya a una alimentación balanceada y saludable. Es carácter teórico práctico. Tiene como propósito desarrollar y aplicar competencias basado en los conocimientos científicos de fisiología humana, requerimientos nutricionales y alimentación que permita un buen estado nutricional. Comprende calorimetría en el organismo humano, metabolismo basal; gasto por actividad física y estado fisiológico, funciones e interrelación metabólica de los macronutrientes. Como también, las fuentes alimentarias y estados carenciales e ingesta en exceso, determinación de las recomendaciones de macronutrientes y micronutrientes de la Organización Mundial de la Salud.

II CICLO

MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

La asignatura es de carácter teórico-práctico que prepara al estudiante en los principios y fundamentos de la higiene y sanidad de los alimentos. Tiene como propósito proporcionar conocimientos básicos de microbiología e higiene de alimentos para comprender, prevenir y controlar el deterioro microbiano de los alimentos y enfermedades e intoxicaciones que pueden causar los microorganismos, así como de diversos agentes biológicos y tóxicos en el organismo humano. Comprende el estudio de la bacteriología, hongos y levaduras, así como de insectos, parásitos, roedores que deterioran y contaminan los alimentos. Abarca también, los microorganismos beneficiosos en la industria de las fermentaciones y la aplicación e importancia de las normas de higiene y sanidad en la manipulación e inocuidad de los alimentos.





"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

DISEÑO CURRICULAR DE LA ESPECIALIDAD

La asignatura está orientada a estudiar la planificación educativa-universitaria y el diseño curricular como herramientas fundamentales de logro para el desarrollo y calidad de la educación superior-universitaria. Comprende cuatro unidades didácticas: la primera se refiere a la planificación educativa y la planificación universitaria, la segunda a la ciencia del currículo, la tercera a la doctrina curricular y la cuarta a la técnica de planificación curricular.

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

La asignatura es de carácter teórico-práctico que prepara al estudiante en la elaboración de productos alimenticios en base de recursos agrícolas. El propósito del curso es desarrollar competencias acerca de conocimientos científicos y tecnológicos con la finalidad aumentar la vida útil de los alimentos vegetales y contribuir en la alimentación del ser humano. Estudia los métodos, técnicas y parámetros de procesamiento de los alimentos para su transformación, envasado, almacenamiento, 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.

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

La asignatura es de carácter teórico - práctico y prepara al estudiante en la elaboración de productos lácteos a base de leche que cumpla con los estándares de calidad. Desarrolla competencias en base a los conocimiento científicos y tecnológicos a fin de mejorar el aprovechamiento de la leche y sus derivados como fuentes nutrientes de alta calidad en la alimentación humana. Comprende el estudio de las características más relevantes de la industria láctea del país y el mundo. Además, estudia 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, los procesos y tecnologías aplicadas para el procesamiento y la conservación de la leche, los efectos que ejercen los diferentes tratamientos y tecnologías sobre la calidad fisicoquímica, microbiológica, sensorial y nutricional de los diferentes productos lácteos.





"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

III CICLO

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

La asignatura prepara al estudiante en la elaboración de productos cárnicos en base a carne de calidad. Es carácter: teórico-práctico. Tiene como propósito desarrollar competencias basados en conocimientos científicos y tecnológicos que contribuya a mejorar el aprovechamiento de las carnes y sus derivados en la alimentación humana. El curso comprende el estudio de las propiedades y características de la carne, identifica las técnicas de elaboración de los principales embutidos crudos, fermentados y cocidos; planificar, organizar, ejecutar y controlar los procesos de producción en la industria de productos cárnicos; realiza el aprovisionamiento, movimiento de materiales, control de calidad en la materia prima, insumos, productos en proceso y terminados.



PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

La asignatura planifica, organiza, ejecuta, supervisa, controla los procesos de transformación y comercialización de los productos pesqueros y acuícolas, realizando el aprovisionamiento de materiales, aseguramiento y control de calidad en la materia prima, insumos, proceso y productos terminados.



CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

La asignatura es carácter teórico-práctico y desarrolla conocimientos en los métodos y técnicas de control de calidad de alimentos. Su propósito es lograr competencias sobre los reglamentos y normas de calidad asegurando la producción y consumo de alimentos inocuos a fin de prevenir efectos tóxicos o enfermedades por el consumo de alimentos con sustancias tóxicas. El curso estudia el marco conceptual de la calidad, inspección, ciclo de realimentación de la calidad, herramientas básicas para el control estadístico de la calidad, diagramas de control de calidad, capacidad del proceso, muestreo de aceptación y confiabilidad. Así como métodos y herramientas básicas relacionadas con el control de la calidad, las características físicas, químicas, microbiológicas, organolépticas, atributos y especificaciones del alimento, orientando al estudiante a revisar concepciones de gestión de calidad y análisis sensorial.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION
 Enrique Guzmán y Valle
 Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
 DECANATO

"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 278-2019-D-FAN

La Cantuta, 22 de mayo del 2019.

CONSTITUCIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL

La presente asignatura es de naturaleza teórica como práctica con la finalidad que los estudiantes se formen en el proceso de constitución de una empresa y así lograr establecer un medio de trabajo y desempeño de diferentes actividades en la carrera de industria alimentaria. El curso se enfoca primordialmente en la parte práctica que permitirá generar una idea de negocio basada en aspectos legales y así fomentar el desarrollo empresarial.

8. MALLA CURRICULAR

I CICLO	II CICLO	III CICLO	
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS	
COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	DISEÑO CURRICULAR DE LA ESPECIALIDAD	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS	CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	
NUTRICIÓN HUMANA	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS	CONSTITUCIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL	
CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	TOTAL CR. 60

LEYENDA		
ÁREAS	CRÉDITOS	%
Estudios de Especialidad	60	100%
TOTAL	60	100%



11 de 11

