



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

8. MALLA CURRICULAR

I CICLO	II CICLO	III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO	
LENGUAJE Y COMUNICACIÓN I	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN II	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN III	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN IV	CONOCIMIENTO CIENTÍFICO DEL UNIVERSO	FILOSOFÍA	EDUCACIÓN ALIMENTARIA	REALIDAD E IDENTIDAD NACIONAL	GESTIÓN EDUCACIONAL	PRÁCTICA DOCENTE EN LA COMUNIDAD	
INFORMÁTICA	MATEMÁTICA II	BIOLOGÍA	ECOLOGÍA Y AMBIENTE	GEOGRAFÍA DEL PERÚ Y DEL MUNDO	PROCESO HISTÓRICO PERUANO Y MUNDIAL	IDIOMA I (e)	IDIOMA II (e)	PRÁCTICA ADMINISTRATIVA	GESTIÓN EMPRESARIAL Y LIDERAZGO	
MATEMÁTICA I	TEORÍA DE LA EDUCACIÓN	TEORÍA CURRICULAR	DIDÁCTICA GENERAL	EVALUACIÓN EDUCATIVA	ORIENTACIÓN DEL DESARROLLO PERSONAL	CONSTITUCIÓN Y LEGISLACIÓN EDUCACIONAL	ÉTICA Y DEONTOLOGÍA DOCENTE	SALUD PÚBLICA Y AMBIENTAL	ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICA	
SOCIEDAD, CULTURA Y EDUCACIÓN	PSICOLOGÍA GENERAL	PSICOLOGÍA DEL DESARROLLO	PSICOLOGÍA DEL APRENDIZAJE	PRÁCTICA DOCENTE, OBSERVACIÓN, ANÁLISIS Y PLANEAMIENTO	PRÁCTICA DOCENTE DISCONTINUA	PROYECTOS EDUCATIVOS	PRÁCTICA DOCENTE INTENSIVA	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS	TOXICOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	
ACTIVIDAD I (EDUCACIÓN FÍSICA)	ACTIVIDAD II (MÚSICA Y DANZAS)	ACTIVIDAD III (ARTES PLÁSTICAS)	ACTIVIDAD IV (TEATRO Y CINE)	ACTIVIDAD V (PRODUCTIVAS)	TALLER DE INVESTIGACIÓN I	PRÁCTICA DOCENTE CONTINUA	TALLER DE INVESTIGACIÓN III	DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO SOCIAL		
METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	QUÍMICA ORGÁNICA	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	ESTADÍSTICA GENERAL	NUTRICIÓN EN EL CICLO DE VIDA	FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	TALLER DE INVESTIGACIÓN II	EPIDEMIOLOGÍA HUMANA	DESARROLLO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS		
QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA	ANÁLISIS Y COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	DIDÁCTICA DE LA ESPECIALIDAD	TECNOLOGÍAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS	CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	TÉCNICA DIETÉTICA	NUTRICIÓN PÚBLICA	
ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA HUMANA	DISEÑOS DE MEDIOS Y MATERIALES DE LA ESPECIALIDAD		MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE ALIMENTOS	MANEJO POST COSECHA	PROCESAMIENTO DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS	EVALUACIÓN NUTRICIONAL	BIOTECNOLOGÍA Y FERMENTACIONES INDUSTRIALES			
CULTURA ALIMENTARIA			PANADERÍA Y PASTELERÍA							
CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 25	CRÉDITOS 25	CRÉDITOS 18	CRÉDITOS 16	TOTAL 216

LEYENDA		
Estudios Generales	46 CR.	21 %
Estudios Específicos y de Especialidad	170 CR.	79 %
TOTAL	216 CR.	100 %

