MALLA CURRICULAR DEL 20219: 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	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
						Idioma I (e)	Idioma II (e)		
Informática	Matemática II	Biología	Ecología y ambiente	Geografía del Perú y del mundo	Proceso Histórico peruano y mundial	Constitución y legislación educacional	Ética y deontología docente	Práctica administrativa	Gestión empresarial y liderazgo
Matemática I	Teoría de la educación	Teoría curricular	Didáctica general	Evaluación educativa	Orientación del desarrollo personal	Proyectos educativos	Práctica docente intensiva	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	Práctica docente continua	Taller de Investigación III	Procesamiento de productos cárnicos	Toxicología y seguridad alimentaria
Actividad I (Educación física)	Actividad II (música y danza)	Actividad III (artes plásticas)	Actividad IV (teatro y cine)	Actividad V(productivas)	Taller de Investigación I	Taller de Investigación II	Epidemiología humana	Diseño y evaluación de proyectos de desarrollo social	Nutrición publica
Metodología del trabajo universitario	Química orgánica	Bioquímica de los alimentos	Estadística general	Nutrición en el ciclo de la vida	Fisiopatología de la nutrición	Procesamiento de productos agrícolas	Desarrollo de proyectos productivos	Técnica dietética	
Química general e inorgánica	Análisis y composición de los alimentos	Selección y preparación de alimentos	Bioquímica nutricional	Didáctica de la especialidad	Tecnología de productos lácteos	Evaluación nutricional	Control de calidad de los alimentos		
Anatomía y fisiopatología humana	Diseño de medios y materiales de la especialidad		Microbiología e higiene de los alimentos	Manejo post cosecha	Procesamiento de recursos hidrobiológicos	Biotecnología y fermentaciones industriales			
Cultura alimentaria			Panadería y pastelería						
CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22