

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



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

"Año de la universalización de la Salud"

RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

La Cantuta, 26 de mayo del 2020

Visto el Oficio Múltiple N° 033-2020-VR-ACAD, del Vicerrectorado Académico, solicitando la Malla, Matriz Curricular de Especialidad, el Plan de Estudios de los Programas de Estudios de la Facultad, que será aplicada a partir de la Promoción 2020.

CONSIDERANDO:

Que con Resolución N° 1281-2019-R-UNE, del 03 de mayo de 2019, se adecua en vía de regularización el Plan de Estudios del Programa de Educación con Especialidad de AGROPECUARIA, para Pregrado, a partir de la promoción 2016 de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle;

Que mediante Resolución N° 3070-2019-R-UNE de fecha 14 de octubre de 2019, se aprueba el Reglamento General de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, en adecuación al nuevo texto del Estatuto, conforme a lo dispuesto en la Resolución N° 0025-2019-AU-UNE de fecha 11 de octubre del 2019;

Que con Resolución N° 0494-2020-R-UNE, del 03 de marzo del 2020, que aprueba la Malla Curricular y el Plan de Estudios de Pregrado de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle;

Que mediante el oficio N° 045-2020-DEPIAYN-FAN, la Directora de la Escuela Profesional de Industria Alimentaria y Nutrición, de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, remite la malla, matriz curricular y el Plan de Estudios del Programa de Educación con Especialidad de INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICION, aplicada a partir de la promoción 2020, del pregrado, régimen regular, para su aprobación;

Que, en sesión ordinaria virtual del Consejo de Facultad del 22 de mayo del 2020, se aprobó malla, matriz curricular y el Plan de Estudios del Programa de Educación con Especialidad de INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICION, aplicada a partir de la promoción 2020; y,

En uso de las atribuciones que confiere el Nuevo Reglamento General de la UNE, la Ley Universitaria N° 30220, el Nuevo Estatuto de la UNE, las normas vigentes y lo dispuesto por las Resoluciones N°1519-2016-R-UNE del 30 mayo del 2016, y la Resolución N°1455-2019-R-UNE del 15 de mayo del 2019.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.-

APROBAR, la Malla, Matriz Curricular y el Plan de Estudios del Programa de Educación con Especialidad de INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICION, de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, que será aplicada a partir de la promoción 2020, para los estudiantes de Pregrado, régimen regular, de acuerdo con lo señalado en la parte considerativa de la presente Resolución y conforme al anexo que consta de treinta y cinco (35) folios.

ARTÍCULO 2°.-

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

Regístrese, comuníquese y archívese.



Lic. *Filomena Pino Olivera*
Secretaria Académica (c)



Hortencio Flores Flores
Decano

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE

Alma Máter de Magisterio Nacional

FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN

ESCUELA PROFESIONAL DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN HUMANA

DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN HUMANA



Plan de Estudios del Programa de Estudios de Industria Alimentaria y Nutrición

RESOLUCIÓN N° 186-2020-D-FAN

Chosica, Perú

2020



CONTENIDO

	Pág.
1. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD	3
2. MISIÓN Y VISIÓN DE LA FACULTAD	3
3. OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	4
4. PERFIL DEL INGRESANTE DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	4
5. PERFIL DEL EGRESADO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS.....	4
6. MAPA FUNCIONAL DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS.....	6
7. PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS.....	7
8. MALLA CURRICULAR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS.....	15
9. RESUMEN PLAN DE ESTUDIOS	16
10. CERTIFICACIÓN PROFESIONAL INTERMEDIA.....	18
11. PLAN DE ESTUDIOS DE LA CERTIFICACIÓN INTERMEDIA.....	19
12. SUMILLAS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS.....	20



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. MISIÓN Y VISIÓN DE LA FACULTAD

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.

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.

□



3. OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

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 DE ESTUDIOS

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 DE ESTUDIOS

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 y la Comunicación.

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.

5.1 Perfil de Competencias del Egresado

5.1.1 Competencias generales

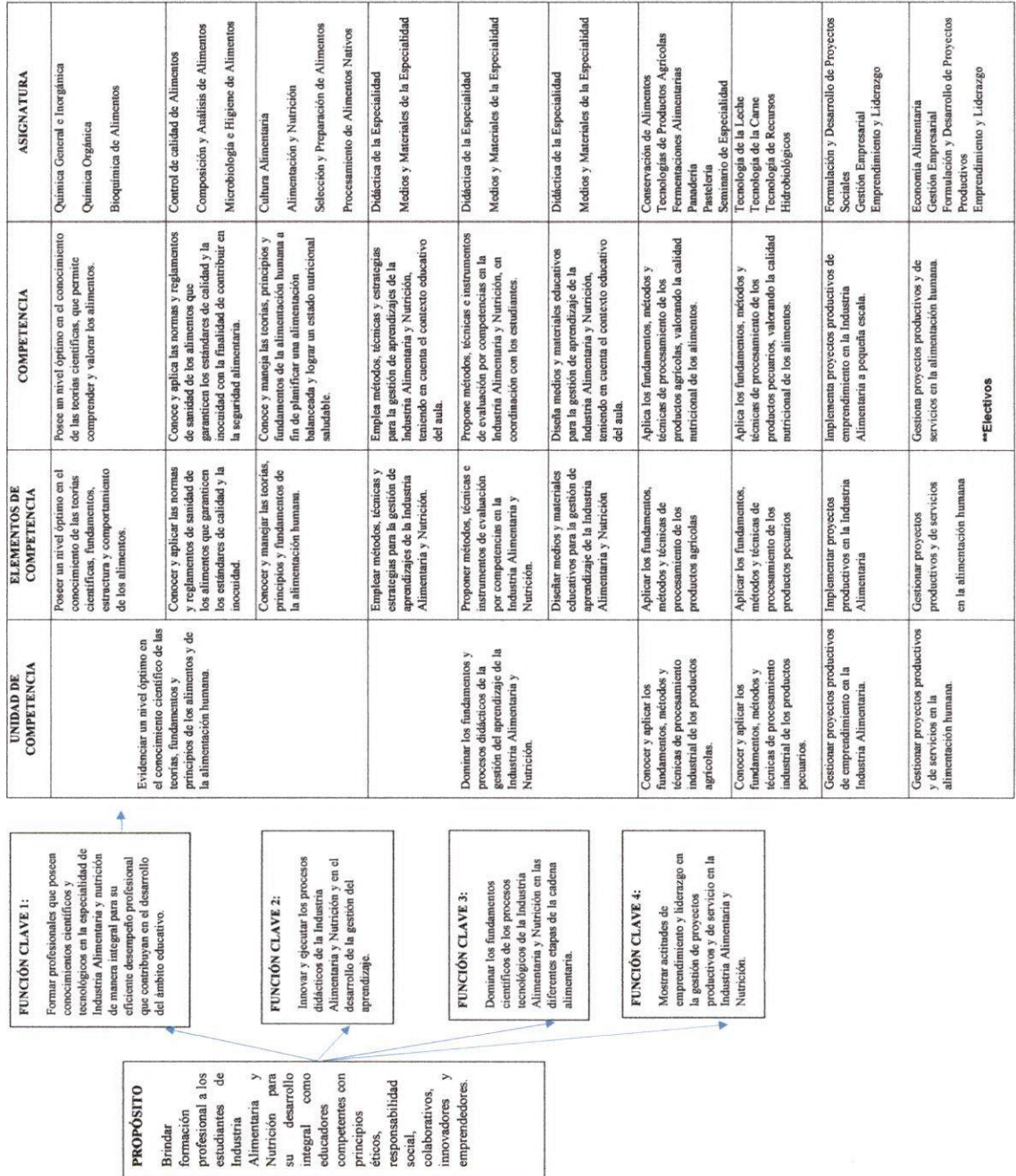
5.1.2 Competencias específicas

5.1.3 Competencias de especialización

-



6. MAPA FUNCIONAL DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS



7. PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

7.1. CICLO DE ESTUDIOS

I CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
01	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0101	Lenguaje y Comunicación I		2	2	4	3.0
02			ACFB0102	Inglés I		1	2	3	2.0
03			ACFB0103	Biología		1	2	3	2.0
04			ACFB0104	Matemática Básica I		2	2	4	3.0
05			ACFB0105	Metodología del Trabajo Universitario		1	2	3	2.0
06			ACFB0106	Sociedad y Cultura		1	2	3	2.0
07			ACFB0107	Actividad Física y Deporte I		1	2	3	2.0
	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0108	Informática Educativa		0	4	4	2.0
09	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN ESPECIALIDAD	ANAL0109	Química General e Inorgánica		2	4	6	4.0
TOTAL									22

II CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
10	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0210	Lenguaje y Comunicación II	ACFB0101	2	2	4	3.0
11			ACFB0211	Inglés II	ACFB0102	1	2	3	2.0
12		RESPONSABILIDAD SOCIAL	ACRS0212	Ecología y Ambiente		1	2	3	2.0
13		FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0213	Matemática Básica II	ACFB0104	2	2	4	3.0
			ACFB0214	Geografía General		1	2	3	2.0
			ACFB0215	Introducción a la Filosofía		1	2	3	2.0
16			ACFB0216	Educación Alimentaria		1	2	3	2.0
17	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0217	Actividad Artística I		1	2	3	2.0
18	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANAL0218	Química Orgánica	ANAL0109	2	4	6	4.0
TOTAL									22



III CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
19	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0319	Lenguaje y Comunicación III	ACFB0210	1	2	3	2.0
20		RESPONSABILIDAD SOCIAL	ACRS0320	Ética, Constitución y Derechos Humanos		1	2	3	2.0
21		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC0321	Realidad Regional y Nacional		1	2	3	2.0
22	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0322	Pedagogía General		2	2	4	3.0
23	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANAL0323	Medios y Materiales de la Especialidad		2	4	6	4.0
24			ANAL0324	Cultura Alimentaria		2	4	6	4.0
			ANAL0325	Bioquímica de Alimentos	ANAL0218		3	4	7
TOTAL									22

IV CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
26	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0426	Actividad Productiva		1	2	3	2.0
27		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC0427	Proceso Histórico del Perú y del Mundo		1	2	3	2.0
28	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0428	Psicología General		1	2	3	2.0
29			ACFP0429	Historia y Filosofía de la Educación		1	2	3	2.0
30			ACFP0430	Didáctica General		2	2	4	3.0
31	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANAL0431	Composición y Análisis de Alimentos	ANAL0325	2	4	6	4.0
32			ANAL0432	Microbiología e Higiene de Alimentos	ACFB0103	2	4	6	4.0
33			ANAL0433	Formulación y Evaluación de Proyectos		2	4	6	4.0
TOTAL									23



V CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
34	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ACFI0534	Estadística Aplicada a la Investigación		2	2	4	3.0
35		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	ACEP0535	PPP Observación y Planeamiento		1	2	3	2.0
36		FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0536	Psicología del Aprendizaje		2	2	4	3.0
37			ACFP0537	Planificación y Programación Curricular		1	2	3	2.0
38	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANAL0538	Panadería	ANAL0325	2	4	6	4.0
39			ANAL0539	Didáctica de la Especialidad	ACFP0430	2	4	6	4.0
40			ANAL0540	Conservación de Alimentos	ANAL0432	2	2	4	3.0
41	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS (*)	ELECTIVOS DE FORMACIÓN GENERAL	AEG0541A	Inglés III o Quechua I	ACFB0211	1	2	3	2.0
41			AEG0541B						
41			AEG0541C	Actividad Física y Deporte II	ACFB0107				
41			AEG0541D	Taller de Redacción Científica					
41			AEG0541E	Prevención de Riesgos y Desastres					
TOTAL									23

(*) EL ESTUDIANTE, ELIGE Y SE MATRICULARÁ EN UN SOLA ASIGNATURA ELECTIVA DE 2 CRÉDITOS.

VI CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
42	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ACFI0642	Seminario de Tesis		2	2	4	3.0
43		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	ACEP0643	PPP Discontinua		1	2	3	2.0
44		FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0644	Neurociencia y Educación		1	2	3	2.0
45			ACFP0645	Evaluación del Aprendizaje		1	2	3	2.0
46	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANAL0646	Pastelería	ANAL0538	3	4	7	5.0
47			ANAL0647	Alimentación y Nutrición	ANAL0431	2	4	6	4.0
48			ANAL0648	Economía Alimentaria		2	2	4	3.0
49	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS (**)	ELECTIVOS DE FORMACIÓN GENERAL o FORMACIÓN PROFESIONAL	AFG0649A	Inglés IV o Quechua II	AEG0541A	1	2	3	2.0
49			AFG0649B		AEG0541B				
49			AFP0649C	Acción Tutorial					
49			AFP0649D	Actividad Artística II	ACFP0217				
49			AFP0649E	Taller de TIC para la Investigación					
TOTAL									23

(**) EL ESTUDIANTE ELIGE Y SE MATRICULARÁ EN UN SOLA ASIGNATURA ELECTIVA DE 2 CRÉDITOS.



VII CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
50	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ACFI0750	Taller de Tesis I	ACFI0642	1	4	5	3.0
51		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	ACEP0751	PPP Continua	ACEP0643	1	4	5	3.0
52		FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0752	Desarrollo del Pensamiento Científico y Tecnológico		1	2	3	2.0
53	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANAL0753	Selección y Preparación de Alimentos	ANA0647	2	4	6	4.0
54			ANAL0754	Emprendimiento y Liderazgo		2	4	6	4.0
			ANAL0755	Tecnología de la Leche	ANAL0540	2	4	6	4.0
56	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS (*)	ELECTIVOS DE FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	AAL0756A	Chocolatería		1	2	3	2.0
56			AAL0756B	Pastelería Fina					
56			AAL0756C	Diseño de Laboratorio de Industria Alimentaria					
TOTAL									22

(*) EL ESTUDIANTE, ELIGE Y SE MATRICULARÁ EN UN SOLA ASIGNATURA ELECTIVA DE 2 CRÉDITOS.

VIII CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
58	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ACFI0857	Taller de Tesis II	ACFI0750	1	4	5	3.0
		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	ACEP0858	PPP Intensiva	ACEP0751	1	6	7	4.0
59	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANAL0859	Tecnología de Recursos Hidrobiológicos	ANAL0540	2	4	6	4.0
60			ANAL0860	Fermentaciones Alimentarias	ANAL0325	1	4	5	3.0
61			ANAL0861	Procesamiento de Alimentos Nativos	ANAL0540	2	4	6	4.0
62			ANAL0862	Tecnología de Productos Agrícolas	ANAL0540	2	4	6	4.0
TOTAL									22



IX CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
62	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ACFP0962	Gestión Educativa y Liderazgo		1	2	3	2.0
63		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	ACEP0963	PPP Administrativa		1	4	5	3.0
64	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANAL0964	Control de Calidad de Alimentos	ANAL0432	3	4	7	5.0
65			ANAL0965	Formulación y Desarrollo de Proyectos Sociales	ANAL0433	3	4	7	5.0
66			ANAL0966	Tecnología de la Carne	ANAL0540	2	4	6	4.0
67	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS (**)	ELECTIVOS DEFORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	AAL0967A	Gastronomía		1	2	3	2.0
			AAL0967B	Marketing					
67			AAL0967C	Sistemas de Inocuidad de Alimentos					
TOTAL									21

(**) EL ESTUDIANTE ELIGE Y SE MATRICULARÁ EN UN SOLA ASIGNATURA ELECTIVA DE 2 CRÉDITOS

X CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
68	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	ACEP1068	PPP en la Comunidad		1	8	9	5.0
69	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANAL1069	Gestión Empresarial		2	4	6	4.0
70			ANAL1070	Seminario de Especialidad	ANAL0539 ANAL0754 ANAL0965	2	6	8	5.0
TOTAL									14

DISTRIBUCIÓN GENERAL DE CRÉDITOS

ESTUDIOS GENERALES	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	TOTAL CRÉDITOS
42.0	58.0	110.0	210.0
20 %	28 %	52 %	100 %



7.2 Resumen de créditos académicos y horas lectivas de asignaturas de especialidad (teóricas y prácticas)

N° Créditos	Horas Teoría	Horas Práctica	Total Horas
110	57	106	163

7.3 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	18	4	22	33
II	18	4	22	32
III	9	13	22	32
IV	11	12	23	34
V	12	11	23	33
VI	11	12	23	33
VII	08	14	22	34
VIII	7	15	22	35
IX	5	16	21	31
X	5	9	14	23
TOTAL	104	110	210	320



7.4 Asignaturas del área de Formación en Especialidad

ÁREA	INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN					TOTAL, CRÉDITOS
CICLO	ASIGNATURAS	CR	HT	HP	TH	
I	Química General e Inorgánica	4.0	2	4	6	4.0
II	Química Orgánica	4.0	2	4	6	4.0
III	Medios y Materiales de la Especialidad	4.0	2	4	6	13.0
	Cultura Alimentaria	4.0	2	4	6	
	Bioquímica de Alimentos	5.0	3	4	7	
IV	Composición y Análisis de Alimentos	4.0	2	4	6	12.0
	Microbiología e Higiene de Alimentos	4.0	2	4	6	
	Formulación y Evaluación de Proyectos	4.0	2	4	6	
V	Conservación de Alimentos	3.0	2	2	4	11.0
	Didáctica de la Especialidad	4.0	2	4	6	
	Panadería	4.0	2	4	6	
VI	Pastelería	5.0	3	4	7	12.0
	Alimentación y Nutrición	4.0	2	4	6	
	Economía Alimentaria	3.0	2	2	4	
VII	Selección y Preparación de Alimentos	4.0	2	4	6	14.0
	Emprendimiento y Liderazgo	4.0	2	4	6	
	Tecnología de la Leche	4.0	2	4	6	
	Electivo de Especialidad	2.0	1	2	3	
VIII	Tecnología de Recursos Hidrobiológicos	4.0	2	4	6	15.0
	Fermentaciones Alimentarias	3.0	1	4	5	
	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	3	4	7	
	Tecnología de la Carne	4.0	2	4	6	
	Electivo de Especialidad	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



7.5 Relación de asignaturas electivas de especialidad

Código	Asignatura – VII Ciclo	Código	Asignatura – IX Ciclo
AAL0756A	Chocolatería	AAL0967A	Gastronomía
AAL0756B	Pastelería Fina	AAL0967B	Marketing
AAL0756C	Diseño de Laboratorio de Industria Alimentaria	AAL0967C	Sistemas de Inocuidad de los Alimentos



8. MALLA CURRICULAR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

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)	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN II (3)	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN III (2)	ACTIVIDAD PRODUCTIVA (2)	ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN (3)	SEMINARIO DE TESIS (3)	TALLER DE TESIS I (3)	TALLER DE TESIS II (3)	GESTIÓN EDUCATIVA Y LIDERAZGO (2)	PPP EN LA COMUNIDAD (5)
INGLÉS I (2)	INGLÉS II (2)	ÉTICA, CONSTITUCIÓN Y DERECHOS HUMANOS (2)	PROCESO HISTÓRICO DEL PERU Y DEL MUNDO (2)	PPP OBSERVACIÓN Y PLANEAMIENTO (2)	PPP DISCONTINUA (2)	PPP CONTINUA (3)	PPP INTENSIVA (4)	PPP ADMINISTRATIVA (3)	GESTIÓN EMPRESARIAL (4)
BIOLOGÍA (2)	ECOLOGÍA Y AMBIENTE (2)	REALIDAD REGIONAL Y NACIONAL (2)	PSICOLOGÍA GENERAL (2)	PSICOLOGÍA DEL APRENDIZAJE (3)	NEUROCIENCIA Y EDUCACIÓN (2)	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO (2)	TECNOLOGÍA DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS (4)	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS (5)	SEMINARIO DE ESPECIALIDAD (5)
MATEMÁTICA BÁSICA I (3)	MATEMÁTICA BÁSICA II (3)	PEDAGOGÍA GENERAL (3)	HISTORIA Y FILOSOFÍA DE LA EDUCACIÓN (2)	PLANIFICACIÓN Y PROGRAMACIÓN CURRICULAR (2)	EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE (2)	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (4)	FERMENTACIONES ALIMENTARIAS (3)	FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS SOCIALES (5)	
METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO (2)	GEOGRAFÍA GENERAL (2)	MEDIOS Y MATERIALES DE LA ESPECIALIDAD (4)	DIDÁCTICA GENERAL (3)	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (4)	PASTELERÍA (5)	EMPRENDIMIENTO Y LIDERAZGO (4)	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS NATIVOS (4)	TECNOLOGÍA DE LA CARNE (4)	
SOCIEDAD Y CULTURA (2)	INTRODUCCIÓN A LA FILOSOFÍA (2)	CULTURA ALIMENTARIA (4)	COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS (4)	DIDÁCTICA DE LA ESPECIALIDAD (4)	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (4)	TECNOLOGÍA DE LA LECHE (4)	TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS (4)	ELECTIVO ESPECIALIDAD (2)	
ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE I (2)	EDUCACIÓN ALIMENTARIA (2)	BIQUÍMICA DE ALIMENTOS (5)	MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE ALIMENTOS (4)	PANADERÍA (3)	ECONOMÍA ALIMENTARIA (3)	ELECTIVO ESPECIALIDAD (2)			
INFORMÁTICA EDUCATIVA (2)	ACTIVIDAD ARTÍSTICA I (2)	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS (4)	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS (4)	ELECTIVO FG (2) o FP(2)					
QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA (4)	QUÍMICA ORGÁNICA (4)								
22	22	22	23	23	23	22	22	21	14
9	9	7	8	8	8	7	6	6	3
214									
70									

ELECTIVOS DE FORMACIÓN GENERAL Y FORMACIÓN PROFESIONAL

V CICLO	Inglés III (2) o Quechua I (2)	Actividad Física y Deporte II (2)	Taller de Redacción Científica (2)	Prevención de Riesgos y Desastres (2)
VI CICLO	Inglés IV (2) o Quechua II (2)	Acción Tutorial (2)	Actividad Artística II (2)	Taller de TICS para la Investigación (2)

CURSOS ELECTIVOS DE FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD

VII CICLO	Chocolatería (2)	Pastería Fina (2)	Diseño de Laboratorio Industria Alimentaria (2)
IX CICLO	Gastronomía (2)	Marketing (2)	Sistemas de Inocuidad de Alimentos (2)



9.RESUMEN DEL PLAN DE ESTUDIOS

AREA CICLO	PROGRAMA DE ESTUDIOS				TOTAL DE CREDITOS			
	CODIGO	ASIGNATURAS	REQUISITOS	CR.	HORA/ SEMANA HT HP TH			
I	ACFB0101	Lenguaje y Comunicación I		3.0	2	2	4	22
	ACFB0102	Inglés I		2.0	1	2	3	
	ACFB0103	Biología		2.0	1	2	3	
	ACFB0104	Matemática Básica I		3.0	2	2	4	
	ACFB0105	Metodología del Trabajo Universitario		2.0	1	2	3	
	ACFB0106	Sociedad y Cultura		2.0	1	2	3	
	ACFB0107	Actividad Física y Deporte I		2.0	1	2	3	
	ACFP0108	Informática Educativa		2.0	0	4	4	
	ANAL0109	Química General e Inorgánica		4.0	2	4	6	
II	ACFB0210	Lenguaje y Comunicación II	ACFB0101	3.0	2	2	4	22
	ACFB0211	Inglés II	ACFB0102	2.0	1	2	3	
	ACRS0212	Ecología y Ambiente		2.0	1	2	3	
	ACFB0213	Matemática Básica II	ACFB0104	3.0	2	2	4	
	ACFB0214	Geografía General		2.0	1	2	3	
	ACFB0215	Introducción a la Filosofía		2.0	1	2	3	
	ACFB0216	Educación Alimentaria		2.0	1	2	3	
	ACFP0217	Actividad Artística I		2.0	1	2	3	
	ANAL0218	Química Orgánica	ANAL0109	4.0	2	4	6	
III	ACFB0319	Lenguaje y Comunicación III	ACFB0210	2.0	1	2	3	22
	ACRS0320	Ética, Constitución y Derechos Humanos		2.0	1	2	3	
	ACFC0321	Realidad Regional y Nacional		2.0	1	2	3	
	ACFP0322	Pedagogía General		3.0	2	2	4	
	ANAL0323	Medios y Materiales de la especialidad		4.0	2	4	6	
	ANAL0324	Cultura Alimentaria		4.0	2	4	6	
	ANAL0325	Bioquímica de Alimentos	ANAL0218	5.0	3	4	7	
IV	ACFB0426	Actividad Productiva		2.0	1	2	3	23
	ACFC0427	Proceso Histórico del Perú y del Mundo		2.0	1	2	3	
	ACFP0428	Psicología General		2.0	1	2	3	
	ACFP0429	Historia y Filosofía de la Educación		2.0	1	2	3	
	ACFP0430	Didáctica General		3.0	2	2	4	
	ANAL0431	Composición y Análisis de Alimentos	ANAL0325	4.0	2	4	6	
	ANAL0432	Microbiología e Higiene de Alimentos	ACFB0103	4.0	2	4	6	
	ANAL0433	Formulación y Evaluación de Proyectos		4.0	2	4	6	
V	ACFI0534	Estadística Aplicada a la Investigación		3.0	2	2	4	23
	ACEP0535	PPP Observación y Planeamiento		2.0	1	2	3	
	ACFP0536	Psicología del Aprendizaje		3.0	2	2	4	
	ACFP0537	Planificación y Programación Curricular		2.0	1	2	3	
	ANAL0538	Panadería	ANAL0325	4.0	2	4	6	
	ANAL0539	Didáctica de la Especialidad	ACFP0430	4.0	2	4	6	
	ANAL0540	Conservación de Alimentos	ANAL0432	3.0	2	2	4	
	AEG0541A	Inglés III o	ACFB0102	2.0	1	2	3	
	AEG0541B	Quechua I						
	AEG0541C	Actividad Física y Deporte II	ACFB0107					
AEG0541D	Taller de Redacción Científica							
AEG0541E	Prevención de Riesgos y Desastres							
VI	ACFI0642	Seminario de Tesis		3.0	2	2	4	23
	ACEP0643	PPP Discontinua		2.0	1	2	3	
	ACFP0644	Neurociencia y Educación		2.0	1	2	3	
	ACFP0645	Evaluación del Aprendizaje		2.0	1	2	3	
	ANAL0646	Pastelería	ANAL0538	5.0	3	4	7	
	ANAL0647	Alimentación y Nutrición	ANAL0431	4.0	2	4	6	
	ANAL0648	Economía Alimentaria		3.0	2	2	4	
	AFG0649A	Inglés IV o	AEG0541A AEG0541B	2.0	1	2	3	
	AFG0649B	Quechua II						
	AFP0649C	Acción Tutorial						
	AFP0649D	Actividad Artística II	ACFB0107					
AFP0649E	Taller de TIC para la Investigación							

ANEXO DE RESOLUCION N° 186-2020-D-FAN

AREA CICLO	PROGRAMA DE ESTUDIOS				HORA/ SEMANA			TOTAL CREDITOS
	CODIGO	ASIGNATURAS	REQUISITOS	CR.	HT	HP	TH	
VII	ACFI0750	Taller de Tesis I	ACFI0642	3.0	1	4	5	22
	ACEP0751	PPP Continua	ACEP0643	3.0	1	4	5	
	ACFP0752	Desarrollo del Conocimiento Científico y Tecnológico		2.0	1	2	3	
	ANAL0753	Selección y Preparación de Alimentos	ANA0647	4.0	2	4	6	
	ANAL0754	Emprendimiento y Liderazgo		4.0	2	4	6	
	ANAL0755	Tecnología de la Leche	ANAL0540	4.0	2	4	6	
	AAL0756A	Chocolatería		2.0	1	2	3	
	AAL0756B	Pastelería Fina						
AAL0756C	Diseño de Laboratorio de Industria Alimentaria							
VIII	ACFI0857	Taller de Tesis II	ACFI0750	3.0	1	4	5	22
	ACEP0858	PPP Intensiva	ACEP0751	4.0	1	6	7	
	ANAL0859	Tecnología de Recursos Hidrobiológicos	ANAL0540	4.0	2	4	6	
	ANAL0860	Fermentaciones Alimentarias	ANAL0325	3.0	1	4	5	
	ANAL0861	Procesamiento de Alimentos Nativos	ANAL0540	4.0	2	4	6	
	ANAL0862	Tecnología de Productos Agrícolas	ANAL0540	4.0	2	4	6	
IX	ACFP0962	Gestión Educativa y Liderazgo		2.0	1	2	3	21
	ACEP0963	PPP Administrativa		3.0	1	4	5	
	ANAL0964	Control de Calidad de Alimentos	ANAL0432	5.0	3	4	7	
	ANAL0965	Formulación y Desarrollo de Proyectos Sociales	ANAL0433	5.0	3	4	7	
	ANAL0966	Tecnología de la Carne	ANAL0540	4.0	2	4	6	
	AAL0967A	Gastronomía		2.0	1	2	3	
	AAL0967B	Marketing						
AAL0967C	Sistemas de Inocuidad de Alimentos							
X	ACEP1068	PPP en la Comunidad		5.0	1	8	9	14
	ANAL1069	Gestión Empresarial		4.0	2	4	6	
	ANAL1070	Seminario de Especialidad	ANAL0539 ANAL0754 ANAL0965	5.0	2	6	8	
TOTAL								210



10. CERTIFICACIÓN PROFESIONAL INTERMEDIA AL FINALIZAR EL VI CICLO:

10.1 Señalar la mención de la certificación intermedia

Profesional Técnico en Panadería y Pastelería

10.2 Perfil del egresado de la certificación intermedia

- Domina los fundamentos y propiedades de las materias primas e insumos de la industria de la panadería y pastelería.
- Conoce los métodos, técnicas y procedimientos 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 Manufactura de alimentos.
- Implementa y aplica los protocolos de seguridad e higiene en el laboratorio o taller.
- Posee dominio de las normas y reglamentos de control de calidad de la materia prima, insumos y productos terminados
- Investiga e innova los productos de panadería y pastelería con harina sucedánea, procedente de granos andinos y raíces nativas.
- Se comunica de manera adecuada e interactúa para tomar decisiones en el trabajo en equipo en forma eficaz y eficiente.
- Promueve el trabajo en equipo en forma eficaz y eficiente.
- Posee principios y valores éticos y morales.



11. PLAN DE ESTUDIOS DE LA CERTIFICACIÓN INTERMEDIA

AREA CICLO	PROGRAMA DE ESTUDIOS				TOTAL DE CREDITOS			
	CODIGO	ASIGNATURAS	REQUISITOS	CR.	HORA/ SEMANA			
					HT	HP	TH	
I	ACFB0101	Lenguaje y Comunicación I		3.0	2	2	4	22
	ACFB0102	Inglés I		2.0	1	2	3	
	ACFB0103	Biología		2.0	1	2	3	
	ACFB0104	Matemática Básica I		3.0	2	2	4	
	ACFB0105	Metodología del Trabajo Universitario		2.0	1	2	3	
	ACFB0106	Sociedad y Cultura		2.0	1	2	3	
	ACFB0107	Actividad Física y Deporte I		2.0	1	2	3	
	ACFP0108	Informática Educativa		2.0	0	4	4	
	ANAL0109	Química General e Inorgánica		4.0	2	4	6	
II	ACFB0210	Lenguaje y Comunicación II	ACFB0101	3.0	2	2	4	22
	ACFB0211	Inglés II	ACFB0102	2.0	1	2	3	
	ACRS0212	Ecología y Ambiente		2.0	1	2	3	
	ACFB0213	Matemática Básica II	ACFB0104	3.0	2	2	4	
	ACFB0214	Geografía General		2.0	1	2	3	
	ACFB0215	Introducción a la Filosofía		2.0	1	2	3	
	ACFB0216	Educación Alimentaria		2.0	1	2	3	
	ACFP0217	Actividad Artística I		2.0	1	2	3	
	ANAL0218	Química Orgánica	ANAL0109	4.0	2	4	6	
III	ACFB0319	Lenguaje y Comunicación III	ACFB0210	2.0	1	2	3	22
	ACRS0320	Ética, Constitución y Derechos Humanos		2.0	1	2	3	
	ACFC0321	Realidad Regional y Nacional		2.0	1	2	3	
	ACFP0322	Pedagogía General		3.0	2	2	4	
	ANAL0323	Medios y Materiales de la especialidad		4.0	2	4	6	
	ANAL0324	Cultura Alimentaria		4.0	2	4	6	
IV	ACFB0426	Actividad Productiva		2.0	1	2	3	23
	ACFC0427	Proceso Histórico del Perú y del Mundo		2.0	1	2	3	
	ACFP0428	Psicología General		2.0	1	2	3	
	ACFP0429	Historia y Filosofía de la Educación		2.0	1	2	3	
	ACFP0430	Didáctica General		3.0	2	2	4	
	ANAL0431	Composición y Análisis de Alimentos	ANAL0325	4.0	2	4	6	
	ANAL0432	Microbiología e Higiene de Alimentos	ACFB0103	4.0	2	4	6	
	ANAL0433	Formulación y Evaluación de Proyectos		4.0	2	4	6	
V	ACFI0534	Estadística Aplicada a la Investigación		3.0	2	2	4	23
	ACEP0535	PPP Observación y Planeamiento		2.0	1	2	3	
	ACFP0536	Psicología del Aprendizaje		3.0	2	2	4	
	ACFP0537	Planificación y Programación Curricular		2.0	1	2	3	
	ANAL0538	Panadería	ANAL0325	4.0	2	4	6	
	ANAL0539	Didáctica de la Especialidad	ACFP0430	4.0	2	4	6	
	ANAL0540	Conservación de Alimentos	ANAL0432	3.0	2	2	4	
	AEG0541A	Inglés III o	ACFB0102	2.0	1	2	3	
	AEG0541B	Quechua I						
	AEG0541C	Actividad Física y Deporte II	ACFB0107	2.0	1	2	3	
AEG0541D	Taller de Redacción Científica							
AEG0541E	Prevención de Riesgos y Desastres							
VI	ACFI0642	Seminario de Tesis		3.0	2	2	4	23
	ACEP0643	PPP Discontinua		2.0	1	2	3	
	ACFP0644	Neurociencia y Educación		2.0	1	2	3	
	ACFP0645	Evaluación del Aprendizaje		2.0	1	2	3	
	ANAL0646	Pastelería	ANAL0538	5.0	3	4	7	
	ANAL0647	Alimentación y Nutrición	ANAL0431	4.0	2	4	6	
	ANAL0648	Economía Alimentaria		3.0	2	2	4	
	AFG0649A	Inglés IV o	AEG0541A AEG0541B	2.0	1	2	3	
	AFG0649B	Quechua II						
	AFP0649C	Acción Tutorial						
	AFP0649D	Actividad Artística II	ACFB0107					
AFP0649E	Taller de TIC para la Investigación							
TOTAL							110	

12. SUMILLAS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS**PRIMER AÑO****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>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. 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. Comprende: Las 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>				

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>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. 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. Aborda: Los compuestos hidrocarbonados heterocíclicos; esteroides, alcaloides y purinas. Estructura, propiedades y funciones. Grupos funcionales. Química orgánica de las biomoléculas, carbohidratos, lípidos, proteínas y vitaminas.</p>				



SEGUNDO AÑO**Ciclo III**

ASIGNATURA: MEDIOS Y MATERIALES DE ESPECIALIDAD				
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, es de naturaleza teórico-práctica. 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. Contenidos básicos: La identificación, descripción y explicación de los diferentes medios y materiales didácticos. Aplicación de los medios y materiales en los diferentes niveles educativos. Diseño y elaboración de materiales educativos, usando las TIC.</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 pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. 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. Comprende: La evolución de la alimentación y nutrición. La revalorización de los diferentes tipos de alimentos con el estudio de hábitos, costumbres alimentarias, mitos, tabúes, identidad alimentaria. La forma cómo se consumen y combinan en las culturas del Perú y del mundo.</p>				



ASIGNATURA: BIOQUÍMICA 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, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar en los estudiantes competencias para analizar y comprender los cambios físicos, químicos y sensoriales que ocurren en los alimentos durante y después de su recolección o beneficio, almacenamiento, transporte, procesamiento y hasta su consumo. La temática es: El agua, distribución, actividad y su relación con el deterioro. Las enzimas y el pardeamiento enzimático. Las propiedades funcionales de carbohidratos y proteínas. Los procesos de modificación y mecanismos de alteración de lípidos, rigor mortis en carne. El metabolismo poscosecha y el mecanismo del pardeamiento no enzimático. La bioquímica de la fermentación.</p>				

Ciclo IV

ASIGNATURA: COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS				
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, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito brindar conocimientos y desarrollar habilidades en el manejo de métodos y técnicas para el análisis de los alimentos, a fin de determinar su calidad. Comprende: La composición de los alimentos, sus propiedades y características. El análisis en laboratorio de pH, acidez, densidad, sólidos solubles. La composición química proximal: humedad, carbohidratos, fibra, proteínas, lípidos, cenizas, vitaminas y minerales.</p>				



ASIGNATURA: MICROBIOLOGÍA E HIGIENE 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-práctica. Tiene como propósito formar competencias en los estudiantes en microbiología e higiene de alimentos para comprender, prevenir, controlar el deterioro microbiano de los alimentos y enfermedades causadas por microorganismos. La temática es: Los microorganismos que contaminan los alimentos, bacterias, hongos, mohos, levaduras y virus, su origen, comportamiento e importancia. Las enfermedades transmitidas por alimentos, infecciones e intoxicaciones. Métodos de control de los de las poblaciones microbianas. Microorganismos beneficiosos. Aplicación e importancia de las normas de higiene y sanidad en la manipulación e inocuidad de los alimentos.</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-práctica. 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 la creación de microempresas. Comprende: La idea y el proyecto productivo. El estudio de mercado, tamaño. La localización, aspectos técnicos, inversión, evaluación económica, impacto ambiental y social. El producto final de la asignatura es la elaboración y presentación un proyecto productivo.</p>				



TERCER AÑO**Ciclo V**

ASIGNATURA: PANADERÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica: 4	TH: 7
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar en el estudiante conocimientos, habilidades y destrezas en los procesos de producción de panes y de investigación. Aborda: El estudio de la materia prima, ingredientes, maquinaria, equipos, utensilios, métodos y técnicas, formulaciones, tipos de panes. Proceso de elaboración de pan de trigo, cebada, soya, multicereales, enriquecidos, fermentados, sin fermentar y otros; teniendo en cuenta el valor nutricional, las normas de calidad y las buenas prácticas de manufactura.</p>				

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



ASIGNATURA: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS				
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, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar competencias en los estudiantes para que sea capaz de aplicar las tecnologías para conservar los alimentos, alargando la vida útil y manteniendo sus propiedades físicas, químicas, organolépticas y nutricionales adecuadas para el consumo. Comprende: Los métodos, técnicas y parámetros de conservación por bajas temperaturas, refrigeración, congelación. Conservación por altas temperaturas, pasteurización, esterilización, UHT. Conservación por deshidratación, alta concentración de sólidos, atmósfera controlada y modificada, irradiación y otras; aplicando las normas y principios de seguridad e higiene de los alimentos y del Código Alimentario.</p>				

Ciclo VI

ASIGNATURA: PASTELERÍA				
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-práctica. Tiene como propósito desarrollar en el estudiante un conjunto de habilidades, destrezas y conocimientos, en la industria pastelera. Abarca: El estudio de la materia prima, ingredientes, maquinaria, equipos, formulaciones y las técnicas para la preparación de las diferentes masas, batidas, quebradas, fermentadas, hojaldradas, escaldadas y secas. Técnicas de decoración. Elaboración de pasteles, queques, tortas, postres y otros; teniendo en cuenta el valor nutricional, las normas de calidad y las buenas prácticas de manufactura.</p>				



ASIGNATURA: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH: 6
	4.0	2	4	
SUMILLA				
<p>La asignatura perteneciente al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito que los estudiantes desarrollen competencias en la aplicación de conceptos relacionados con la función de la energía y nutrientes en el desarrollo, crecimiento y mantenimiento de la actividad corporal del individuo. Comprende: La nutrición, alimentación, alimentos y salud, principios de la nutrición. La nutrición y alimentación durante el ciclo de vida. La evaluación nutricional. Las enfermedades nutricionales.</p>				

ASIGNATURA: ECONOMÍA ALIMENTARIA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH: 4
	3.0	2	2	
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. 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 alimentarios. Contenidos básicos: Leyes de oferta y demanda de alimentos, factores que determinan el precio de los alimentos. La canasta familiar, hoja de balance de alimentos. Producción, importación y exportación de alimentos. Disponibilidad de alimentos. Consumo per cápita de alimentos.</p>				

CUARTO AÑO



Ciclo VII

ASIGNATURA: SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	Teoría: 2	Práctica: 6	TH: 8
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito que los estudiantes desarrollen competencias en los procesos de selección, adquisición, almacenamiento, manipulación de los alimentos, así como los aspectos de dosificación en las diferentes preparaciones culinarias incluyendo su evaluación sensorial, nutricional y de costos. Comprende: Las técnicas culinarias y métodos de preparación de alimentos. Manejo de tablas de composición de alimentos. Criterios de selección y dosificación para los diferentes alimentos. Influencia de las características funcionales de los alimentos en la selección de un determinado método de preparación. Influencia del método de preparación sobre las características sensoriales y valor nutritivo del alimento. Función de los diferentes alimentos en la preparación de platos. Platos típicos por regiones nacional e internacional.</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>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. 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. Contenidos básicos: Las teorías científicas del emprendimiento, el emprendedor. Idea y plan de negocios. El liderazgo, el líder y su perfil. 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>				



ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE LA LECHE				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH:
	4.0	2	4	6
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar en los estudiantes competencias que les permitan conocer, ejecutar y controlar los diferentes procesos tecnológicos aplicados en la elaboración de derivados lácteos. Comprende: El estudio de la leche, definición, composición, características y factores que afecta su calidad y su importancia en la nutrición humana. Técnicas de conservación de la leche por calor: leche pasteurizada, evaporada, leche de larga vida (UHT), leche en polvo, leche condensada. Tecnología para la transformación de leche en derivados lácteos: yogurt, kefir, quesos, mantequilla y manjar blanco y otros, de acuerdo a las normas de calidad.</p>				

Asignaturas electivas

ASIGNATURA: CHOCOLATERÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH:
	2.0	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura electiva de especialidad, de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar en el estudiante un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de la tecnología del cacao y chocolate. Abarca: El cacao y sus derivados. Procesamiento del cacao. Materia prima e insumos utilizados en la elaboración del chocolate. Proceso de elaboración del chocolate. Control de calidad. Defectos en la elaboración del chocolate.</p>				



ASIGNATURA: PASTERERÍA FINA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Asignatura electiva de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar en los estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de pastelería fina. Contenidos básicos: La harina pastelera, insumos, maquinaria y equipos, formulaciones, métodos y técnicas. Elaboración de tortas finas, para diferentes ocasiones, dulces, pasteles finos, cremas, coberturas, decoración fina.</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, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar capacidades para el correcto diseño e implementación de un laboratorio de Industria Alimentaria en función de los requerimientos didácticos previamente establecidos. Comprende: El diseño para la distribución de áreas, layout, para una adecuada ubicación de los equipos y materiales dentro del laboratorio. Tipos. Análisis de peligros y riesgos. Protocolos de seguridad.</p>				



Ciclo VIII

ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. 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. Aborda: La Realidad pesquera nacional (producción y consumo). Los métodos, técnicas y parámetros de procesamiento de los recursos marinos para su transformación, envasado, almacenamiento y distribución industrial: conserva, deshidratado, seco-salado, surimi y otros; de acuerdo con normas de calidad.</p>				

ASIGNATURA: FERMENTACIONES ALIMENTARIAS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de la especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito conocer y comprender los procesos fermentativos producidos en las materias primas agrícolas a fin de elaborar productos fermentados para el consumo humano. Comprende: Los microorganismos industriales 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 y bebidas obtenidas por fermentación alcohólica, láctica, acética: vino, cerveza, sidra, chicha de jora, yogurt, vinagre, chucrut y otros; aplicando el control de calidad en todo el proceso.</p>				



ASIGNATURA: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS NATIVOS				
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, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito promover 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 megadiverso. Recursos de origen agrícola: quinua, cañihua, kiwicha, maca, camu camu, aguaymanto, cocona y otros. Tecnología para su procesamiento en harinas, panes, galletas, conservas, néctares, mermeladas, jaleas, de acuerdo con normas de calidad e inocuidad.</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, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar en el estudiante competencias para la elaboración de productos alimenticios en base a materias primas agrícolas, con la finalidad de aumentar la vida útil de los alimentos vegetales y contribuir en la alimentación del ser humano. Comprende: Las materias primas agrícolas, métodos, técnicas de conservación y transformación, tratamiento térmico, deshidratación, envasado, almacenamiento, distribución. Tecnología para la elaboración de conservas, néctares, mermeladas, jaleas, encurtidos, deshidratados y otros; teniendo en cuenta las normas de calidad vigente.</p>				



QUINTO AÑO**Ciclo IX**

ASIGNATURA: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH: 7
	5.0	3	4	
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. El propósito de esta asignatura 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. Contenidos básicos: 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. La gestión de la calidad y la calidad total.</p>				

ASIGNATURA: FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS SOCIALES				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH: 8
	5.0	2	6	
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito orientar y capacitar al estudiante sobre la formulación y evaluación de proyectos sociales en el contexto de la alimentación, nutrición y salud. Aborda: Los proyectos sociales, definición, importancia y estructura. Desarrollo del proyecto, aplicando el método del marco lógico, tomando en cuenta el diagnóstico, identificación y priorización del problema central. El producto final es la elaboración y presentación de un proyecto social.</p>				



ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	Teoría: 2	Práctica: 6	TH: 8
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito que el estudiante desarrolle capacidades y habilidades en la elaboración de productos cárnicos en base a carne de calidad. Comprende: La carne, definición, composición, propiedades, características, clasificación y calidad de la carne. Métodos de conservación de la carne. Equipamiento, materiales e ingredientes usados en la industria cárnica. La tecnología para la elaboración de productos cárnicos: embutidos cocidos, embutidos cocidos, embutidos fermentados, jamones y otros, de acuerdo con normas de calidad vigente.</p>				

Cursos electivos

ASIGNATURA: GASTRONOMÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Asignatura electiva de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. 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. Contenidos básicos: Conceptos generales, como cocina, técnicas de cocción, cortes y salsas frías. Equipamiento y conservación. Preparaciones culinarias en base a pescados, mariscos, aves, res, cerdo y otros, teniendo en cuenta las normas de higiene y las BPM.</p>				



ASIGNATURA: MARKETING				
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-práctica. Tiene como propósito desarrollar competencias en el estudiante de mercadotecnia que permitan lograr la satisfacción del consumidor o cliente en sus necesidades de productos o servicios. Aborda: 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.</p>				

ASIGNATURA: SISTEMAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>La asignatura es electiva y pertenece al área de especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar competencias en los estudiantes para la toma de decisiones y garantizar la inocuidad de los alimentos. Contenidos básicos: 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. Normas ISO 9000.</p>				



Ciclo X

ASIGNATURA: GESTIÓN EMPRESARIAL				
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, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar competencias en planificación, organización, dirección y control de organizaciones de tipo económico. Contenidos básicos: La empresa. Estructura, entorno y administración. Gestión de marketing; gestión de producción; gestión de recursos humanos. Las funciones fundamentales de la administración: la planificación, la organización, la dirección y liderazgo, la comunicación y el control. El líder y la gestión empresarial. Modelos de gestión nuevas tendencias en la gestión empresarial</p>				

ASIGNATURA: SEMINARIO DE ESPECIALIDAD				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 5.0	Teoría: 2	Práctica: 6	TH: 8
SUMILLA				
<p>La asignatura pertenece al área de especialidad, es de naturaleza práctica. El propósito es que los estudiantes conozcan los últimos avances en la especialidad. Comprende temas e investigaciones en temas de actualidad, acerca de educación alimentaria, industria alimentaria, alimentación y nutrición.</p>				

