

INGENIERIA EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS

PRIMER SEMESTRE

NRO	ASIGNATURA
1	FÍSICA APLICADA I
2	MATEMATICA APLICADA I
3	QUÍMICA GENERAL
4	OFIMÁTICA
5	BIOLOGÍA
6	QUECHUA I
7	CULTURA DE LA NACIÓN QUECHUA I
8	PRACTICA COMUNITARIA

SEGUNDO SEMESTRE

NRO	ASIGNATURA
1	FÍSICA APLICADA II
2	MATEMATICA APLICADA II
3	QUÍMICA INORGÁNICA
4	QUÍMICA ORGÁNICA I
5	QUECHUA II
6	CULTURA DE LA NACIÓN QUECHUA II
7	PRACTICA COMUNITARIA

TERCER SEMESTRE

NRO	ASIGNATURA
1	MATEMATICA APLICADA III
2	QUÍMICA ANALÍTICA CUALITATIVA
3	QUÍMICA ORGÁNICA II
4	FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
5	ECOLOGÍA GENERAL
6	INFORMÁTICA APLICADA
7	QUECHUA III
8	CULTURA DE LA NACIÓN QUECHUA III
9	PRACTICA DE CARRERA

CUARTO SEMESTRE

NRO	ASIGNATURA
1	QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA
2	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
3	MICROBIOLOGÍA GENERAL
4	TERMODINAMICA
5	ESTADISTICA APLICADA
6	PROCESOS QUÍMICOS
7	QUECHUA IV
8	CULTURA DE LA NACIÓN QUECHUA IV
9	PRACTICA DE CARRERA

INGENIERIA EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS

QUINTO SEMESTRE

NRO	ASIGNATURA
1	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS
2	NUTRICIÓN Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS
3	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
4	TECNOLOGÍA DE CEREALES
5	METODOLOGIA DE INVESTIGACION I
6	PREPARACION Y EVALUACION DE PROYECTOS I
7	QUECHUA V
8	CULTURA DE LA NACIÓN QUECHUA V
9	INTERACCION COMUNITARIA

SEXTO SEMESTRE

NRO	ASIGNATURA
1	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS
2	TALLER DE GRADO I
3	HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL
4	CONTROL DE CALIDAD
5	INGLES I

SEPTIMO SEMESTRE

NRO	ASIGNATURA
1	OPERACIONES UNITARIAS (FLUIDOS)
2	ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN
3	TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES
4	PROCESOS DE CONSERVACIÓN
5	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS
6	INGLES II
7	QUECHUA VI
8	MOVIMIENTOS SOCIALES
9	INTERACCION COMUNITARIA

OCTAVO SEMESTRE

NRO	ASIGNATURA
1	OPERACIONES UNITARIAS (TRANSF. DE MASA)
2	OPERACIONES UNITARIAS (TRANSF. CALOR)
3	TECNOLOGÍA DE CARNES
4	DISEÑOS EXPERIMENTALES
5	MERCADEO Y COMERCIALIZACION
6	DESCOLONIZACION Y ECONOMIA PLURAL
7	INGLES III
8	QUECHUA VII
9	VIIVENCIA COMUNITARIA

NOVENO SEMESTRE

INGENIERIA EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS

NRO	ASIGNATURA
1	DISEÑO DE PLANTAS DE TRANSFORMACIÓN
2	AUTOMATIZACION Y CONTROL DE PROCESOS
3	DISEÑO DE ALIMENTOS
4	METODOLOGIA DE INVESTIGACIÓN II
5	PREPARACION Y EVALUACION DE PROYECTOS II
6	FILOSOFÍA, IDEOLOGÍA Y POLÍTICA DEL SIGLO XXI
7	INGLES IV
8	QUECHUA VIII
9	VIVENCIA COMUNITARIA

DECIMO SEMESTRE

NRO	ASIGNATURA
1	TALLER DE GRADO II
2	BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
3	ENVASADO DE ALIMENTOS
4	*REFRIGERACION Y CONGELAMIENTO DE ALIMENTOS (electiva)