



INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Facultad: **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

Duración: **5 años / 10 ciclos**

Grado: **Bachiller en Ciencias - Industrias Alimentarias**

Título: **Ingeniero en Industrias Alimentarias**

01

- ECOLOGÍA GENERAL
- SOCIEDAD Y CULTURA PERUANA
- ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS
- ANÁLISIS MATEMÁTICO I
- INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- QUÍMICA GENERAL
- BIOLOGÍA GENERAL

02

- ECONOMÍA GENERAL
- PERÚ EN EL CONTEXTO INTERNACIONAL
- LENGUAJE Y COMUNICACIÓN
- ANÁLISIS MATEMÁTICO II
- ESTADÍSTICA GENERAL
- QUÍMICA ORGÁNICA
- FÍSICA GENERAL

03

- ADMINISTRACIÓN
- REDACCIÓN Y ARGUMENTACIÓN
- FISICOQUÍMICA GENERAL
- ANÁLISIS MATEMÁTICO III
- QUÍMICA ANALÍTICA
- BIOQUÍMICA
- LABORATORIO DE BIOQUÍMICA

04

- FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS
- ANÁLISIS MATEMÁTICO IV
- TERMODINÁMICA
- QUÍMICA DE ALIMENTOS
- MICROBIOLOGÍA GENERAL
- LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

05

- REOLOGÍA
- TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA
- MECÁNICA DE FLUIDOS
- GEOMETRÍA DESCRIPTIVA
- ANÁLISIS DE ALIMENTOS
- MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

06

- CONTABILIDAD Y FINANZAS
- MÉTODOS ESTADÍSTICOS EN INGENIERÍA
- INGENIERÍA DE ALIMENTOS I
- CIRCUITOS ELÉCTRICOS Y MOTORES
- DIBUJO EN INGENIERÍA
- INGENIERÍA DE ALIMENTOS II

07

- ÉTICA Y CIUDADANÍA
- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
- MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HUMANA
- TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN
- TECNOLOGÍA POSCOSECHA
- ELECTIVOS

08

- EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS
- FUNDAMENTOS DE CONTROL AUTOMAT.
- FERMENTACIONES INDUSTRIALES
- TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS PECUARIOS
- TECNOLOGÍAS DE EXTRACCIÓN
- ELECTIVOS

09

- SEMINARIO I
- CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS
- DISEÑO EN INGENIERÍA
- INGENIERÍA DEL FRÍO
- INGENIERÍA DE LA PRODUCCIÓN
- ELECTIVOS

10

- SEMINARIO II
- AGRONEGOCIOS
- SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN
- PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES
- TALLER DE EMPRENDIMIENTO
- INGENIERÍA DE PROYECTO
- TALLER DE INGENIERÍA DE PROYECTO
- ELECTIVOS



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA

LA MOLINA