



**ITINERARIO FORMATIVO DE LA CARRERA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
HORAS Y CRÉDITOS**

(Decreto Supremo No. 004-2010-ED y Resolución Directoral No. 0411-2010-ED)

| Módulos | Unidades Didácticas | Horas por Semestre | | | | | |
|---|---|--------------------|----|-----|----|---|----|
| | | I | II | III | IV | V | VI |
| COMUNICACIÓN | Técnicas de Comunicación | 2 | | | | | |
| | Interpretación y producción de textos | | 2 | | | | |
| MATEMÁTICA | Lógica y funciones | 2 | | | | | |
| | Estadística general | | 2 | | | | |
| SOCIEDAD Y ECONOMÍA | Sociedad y economía en la globalización | | | 3 | | | |
| MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIDO | Medio ambiente y desarrollo sostenible | | | 3 | | | |
| ACTIVIDADES | Cultura Física y deporte | 2 | | | | | |
| | Cultura artística | | 2 | | | | |
| INFORMÁTICA | Informática e internet | 2 | | | | | |
| | Ofimática | | 2 | | | | |
| IDIOMA EXTRANJERO | Comunicación interpersonal | | | | 2 | | |
| | Comunicación empresarial | | | | | 2 | |
| INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA | Fundamentos de investigación | | 2 | | | | |
| | Investigación e Innovación tecnológica | | | 2 | | | |
| | Proyectos de Investigación e Innovación tecnológica | | | | 4 | | |
| RELACIONES EN EL ENTORNO DEL TRABAJO | Comportamiento ético | | | | | 2 | |
| | Liderazgo y trabajo en equipo | | | | | | 2 |
| GESTIÓN EMPRESARIAL | Organización y constitución de empresas | | | | | 2 | |
| | Proyecto empresarial | | | | | | 2 |
| FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN | Legislación e inserción laboral | | | | | | 3 |
| MP No.1 Tecnología de Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares | Planificación y Organización de la Producción de Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares | 2 | | | | | |
| | Materias Primas e Insumos en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares | 4 | | | | | |
| | Seguridad e Higiene en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares | 2 | | | | | |
| | Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares | 2 | | | | | |
| | Control de Calidad en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares | 4 | | | | | |
| | Procesos para Productos de Frutas | 6 | | | | | |
| | Procesos para Productos de Hortalizas y Azúcares | | 6 | | | | |
| | Innovación Tecnológica en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares | 2 | | | | | |
| MP No.2 Tecnología de Productos Lácteos y Derivados | Planificación y Organización de la Producción de Productos Lácteos y Derivados | | 2 | | | | |
| | Materias Primas e Insumos en Productos Lácteos y Derivados | | 4 | | | | |
| | Seguridad e Higiene para Productos Lácteos y Derivados | | 2 | | | | |
| | Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos Lácteos y Derivados | | 2 | | | | |
| | Control de Calidad en Productos Lácteos y Derivados | | 4 | | | | |
| | Procesos para Productos Lácteos y Derivados | | | 10 | | | |
| | Innovación Tecnológica en Productos Lácteos y Derivados | | | 4 | | | |
| MP No.3 Tecnología de Productos Cárnicos e Hidrobiológicos | Planificación y Organización de la Producción de Productos Cárnicos e Hidrobiológicos | | | 2 | | | |
| | Materias Primas e Insumos en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos | | | 2 | | | |
| | Seguridad e Higiene en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos | | | 2 | | | |
| | Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos | | | 2 | | | |
| | Control de Calidad para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos | | | | | | |
| | Procesos para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos | | | | 10 | | |
| MP No.4 Tecnología de Productos de Granos y Tubérculos | Planificación y Organización de la Producción de Productos de Granos y Tubérculos | | | | 2 | | |
| | Materias Primas e Insumos en Productos de Granos y Tubérculos | | | | 4 | | |
| | Seguridad e Higiene en Productos de Granos y Tubérculos | | | | | | 2 |
| | Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos de Granos y Tubérculos | | | | | | 3 |
| | Control de Calidad para Productos de Granos y Tubérculos | | | | | | 4 |
| | Procesos para Productos de Granos y Tubérculos | | | | | | 9 |
| | Innovación Tecnológica en Productos de Granos y Tubérculos | | | | | | 4 |
| MP No.5 Tecnología de Bebidas Industriales | Planificación y Organización de la Producción de Bebidas Industriales | | | | | | 2 |
| | Materias Primas e Insumos en Bebidas Industriales | | | | | | 2 |
| | Seguridad e Higiene para Bebidas Industriales | | | | | | 2 |
| | Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Bebidas Industriales | | | | | | 3 |
| | Control de Calidad para Bebidas Industriales | | | | | | 4 |
| | Procesos para Bebidas Industriales | | | | | | 9 |

“Año del Centenario de Machu Picchu para el mundo”
“Década de la Educación Inclusiva”



PERÚ

Ministerio
de Educación

Viceministerio
de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación
Superior y Técnico-Profesional

Dirección de Educación Superior
Tecnológica y Técnico Productiva

“Año del Centenario de Machu Picchu para el mundo”
“Década de la Educación Inclusiva”



PERÚ

Ministerio
de Educación

Viceministerio
de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación
Superior y Técnico-Profesional

Dirección de Educación Superior
Tecnológica y Técnico Productiva