



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

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

	Modulos	Unidades Didacticas	Horas por Semestre						Creditos		Horas		
			I	II	III	IV	V	VI	Creditos U.D.	Creditos Modulo	Horas U.D.	Total de Horas	
FORMACIÓN ESPECÍFICA (MÓDULOS Técnico - Profesionales)	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						1.5	20	36	504	
		Materias Primas e Insumos en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	4						3		72		
		Seguridad e Higiene en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5		36		
		Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5		36		
		Control de Calidad en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	4						3		72		
		Procesos para Productos de Frutas	6						4		108		
		Procesos para Productos de Hortalizas y Azúcares		6					4		108		
	MP No.2 Tecnología de Productos Lácteos y Derivados	MP No.2 Tecnología de Productos Lácteos y Derivados	Planificación y Organización de la Producción de Productos Lácteos y Derivados		2					1.5	21.5	36	504
	Materias Primas e Insumos en Productos Lácteos y Derivados			4					3	72			
	Seguridad e Higiene para Productos Lácteos y Derivados			2					1.5	36			
	Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos Lácteos y Derivados			2					1.5	36			
	Control de Calidad en Productos Lácteos y Derivados			4					3	72			
	Procesos para Productos Lácteos y Derivados				10				8	180			
	Innovación Tecnológica en Productos Lácteos y Derivados				4				3	72			
	MP No.3 Tecnología de Productos Cárnicos e Hidrobiológicos	MP No.3 Tecnología de Productos Cárnicos e Hidrobiológicos	Planificación y Organización de la Producción de Productos Cárnicos e Hidrobiológicos			2				1.5	20	36	468
	Materias Primas e Insumos en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos				2				1.5	36			
	Seguridad e Higiene en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos				2				1.5	36			
	Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos				2				1.5	36			
	Control de Calidad para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos					4			3	72			
	Procesos para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos					10			8	180			
	Innovación Tecnológica en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos					4			3	72			
	MP No.4 Tecnología de Productos de Granos y Tubérculos	MP No.4 Tecnología de Productos de Granos y Tubérculos	Planificación y Organización de la Producción de Productos de Granos y Tubérculos				2			1.5	21	36	504
	Materias Primas e Insumos en Productos de Granos y Tubérculos					4			3	72			
	Seguridad e Higiene en Productos de Granos y Tubérculos						2		1.5	36			
	Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos de Granos y Tubérculos						3		2	54			
Control de Calidad para Productos de Granos y Tubérculos						4		3	72				
Procesos para Productos de Granos y Tubérculos						9		7	162				
Innovación Tecnológica en Productos de Granos y Tubérculos						4		3	72				
MP No.5 Tecnología de Bebidas Industriales	MP No.5 Tecnología de Bebidas Industriales	Planificación y Organización de la Producción de Bebidas Industriales					2		1.5	18.5	36	450	
Materias Primas e Insumos en Bebidas Industriales							2	1.5	36				
Seguridad e Higiene para Bebidas Industriales							2	1.5	36				
Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Bebidas Industriales							3	2	54				
Control de Calidad para Bebidas Industriales							4	3	72				
Procesos para Bebidas Industriales							9	7	162				
Innovación Tecnológica en Bebidas Industriales							3	2	54				
HORAS	TOTAL DE HORAS Módulos Técnico Profesionales		22	20	22	24	24	23	101	101	2430	2430	
	TOTAL HORAS Modulos Transversales		8	10	8	6	6	7	33	33	810	810	
	TOTAL HORAS SEMANALES		30	30	30	30	30	30					
	TOTAL HORAS Y CREDITOS		540	540	540	540	540	540	134	134	3240	3240	

MÓDULOS TRANSVERSALES

MÓDULOS EDUCATIVOS		UNIDADES DIDÁCTICAS	SEMESTRE						UNIDADES D HORAS	MÓDULOS E CRÉDITOS	TOTAL DE HORAS		TOTAL HORAS
			I	II	III	IV	V	VI			HORAS	CRÉDITOS	
Módulos Transversales)	COMUNICACIÓN	Técnicas de comunicación	2						36	1.5	72	3	810
		Interpretación y producción de textos		2					36	1.5			
	MATEMÁTICA	Logica y funciones	2						36	1.5	72	3	
		Estadística general		2					36	1.5			
	SOCIEDAD Y ECONOMIA	Sociedad y economía en la globalización			3				54	2	54	2	
	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIDO	Medio ambiente y desarrollo sostenible			3				54	2	54	2	
	ACTIVIDADES	Cultura física y deporte	2						36	1.5	72	3	
		cultura artistica		2					36	1.5			
	INFORMÁTICA	Informática e internet	2						36	1.5	72	3	
		Ofimática		2					36	1.5			
	IDIOMA EXTRANJERO	Comunicación interpersonal				2			36	1.5	72	3	
		Comunicación empresarial					2		36	1.5			
	INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA	Fundamentos de investigación		2					36	1.5	144	6	
		Investigación e innovación tecnologica			2				36	1.5			
		Proyecto de investigación e innovación tecnológica				4			72	3			
	RELACIONES EN EL ENTORNO DEL TRABAJO	Comportamiento ético					2		36	1.5	72	3	
Liderazgo y trabajo en equipo							2	36	1.5				
GESTIÓN EMPRESARIAL	Organización y constitución de empresas					2		36	1.5	72	3		
	Proyecto empresarial						2	36	1.5				
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN	Legislación e inserción laboral						3	54	2	54	2		
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS DE MODULOS TRANSVERSALES			8	10	8	6	6	7	810	33	810	33	
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS DE MODULOS TÉCNICO PROFESIONALES			22	20	22	24	24	23	2430	101	2430	101	
TOTAL HORAS SEMANALES			30	30	30	30	30	30					
TOTAL GENERAL			540	540	540	540	540	540	3240	134	3240	134	