

UNIDAD DE FORMACIÓN BÁSICA				UNIDAD DE FORMACIÓN PROFESIONAL			UNIDAD DE INTEGRACIÓN Y APLICACIÓN	
Período 1	Período 2	Período 3	Período 4	Período 5	Período 6	Período 7	Período 8	Período 9
INTRODUCCIÓN AL CÁLCULO 3	CÁLCULO I 3	CÁLCULO II 3	BALANCE DE MASA 3	OPERACIONES UNITARIAS 3	ESTADÍSTICA PARA INGENIEROS 3	CONTABILIDAD DE COSTOS AGROINDUSTRIALES 3	INDUSTRIA DE CEREALES Y OLEAGINOSAS 3	SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD 3
BIOLOGÍA GENERAL 3	FÍSICA GENERAL 3	MICROBIOLOGÍA GENERAL 3	FENÓMENOS DE TRANSPORTE 3	INOCUIDAD DE ALIMENTOS 2	MAQUINARIA Y CONSTRUCCIÓN AGROINDUSTRIAL 2	INDUSTRIA DE LÁCTEOS 3	INDUSTRIA DE CÁRNICOS 3	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES II 3
QUÍMICA GENERAL 3,33	QUÍMICA ORGÁNICA 3,33	BIOQUÍMICA 3	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS 3	LABORATORIO DE ALIMENTOS Y SUSTANCIAS ORGÁNICAS 3	POSCOSECHA Y CONSERVACIÓN 2	INDUSTRIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS 3	ADMNISTRACIÓN DE OPERACIONES I 3	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL 3
INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL 2	BOTÁNICA Y FISIOLÓGIA VEGETAL 3	TERMODINÁMICA 3	QUÍMICA DE ALIMENTOS 3	PRODUCCIÓN VEGETAL 3	GESTIÓN POR PROCESOS 3	INVESTIGACIÓN OPERATIVA Y SIMULACIÓN DE PROCESOS 3	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES 2	DISEÑO DE PLANTA Y SEGURIDAD INDUSTRIAL 3
LENUAJE Y COMUNICACIÓN DIGITAL 4	INVESTIGACIÓN Y TEXTOS ACADÉMICOS 3	CIUDADANÍA, CULTURA E HISTORIA 3	ARTE, EXPRESIÓN HUMANA Y COMUNIDAD 3	PRODUCCIÓN ANIMAL 3	TECNOLOGÍA DE ENVASES, EMPAQUES Y EMBALAJES AGROINDUSTRIALES 2	MODELOS DE INVESTIGACIÓN Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS 3	AGRONEGOCIOS 2	
					TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS 3		GESTIÓN DE PROYECTOS AGROINDUSTRIALES 3	PROYECTO DE BIOINGENIERÍA DE ALIMENTOS 3

TOTAL HORAS 6544

TOTAL CRÉDITOS 135.66

Nombre de la asignatura →

DIRECCIÓN DE A&B

Créditos →

3

## CAMPOS DE FORMACIÓN

- Fundamentos Teóricos ■
- Praxis Profesional ■
- Epistemología y Metodología de la Investigación ■
- Integración de Saberes, Contextos y Cultura ■
- Comunicación y Lenguajes ■

Unidad de Integración Curricular ■

**Resolución:** RPC-SO-34-N°618-2017