

Itinerario formativo

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						Créditos		Horas	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	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	
		Innovación Tecnológica en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5		36	
	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	

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre						Créditos		Horas		
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas	
		Innovación Tecnológica en Productos Lácteos y Derivados			4					3		72	
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		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		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			

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre						Créditos		Horas	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
		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 HORAS Módulos Técnico Profesionales		22	20	22	24	24	23	101	101	2430	2430
	TOTAL HORAS Módulos 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

Un crédito es equivalente a 24 horas de trabajo académico de 50 minutos durante un semestre. Un semestre académico tiene una duración de 18 semanas, 540 horas lectivas y 30 horas semanales mínimas de desarrollo curricular incluyendo la evaluación.