



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

## CATALOGO DE ASIGNATURAS

ESCUELA PROF.: (II) INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS CURRICULA: PLAN CURRICULAR 2010

<b>SEMESTRE ACADEMICO: 1</b>					
ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD
AS603	ANTROPOLOGIA SOCIAL DEL PERU	3	FGH		
CB103	BIOLOGIA GENERAL	4	FCB		
AR101	DIBUJO TECNICO Y ELEMENTOS DE GEOMETRIA DESCRIPTIVA	3	FTB		
II001	EDUCACION FISICA Y RECREACION	1	ANC		
LC101	LENGUA Y COMUNICACION	2	FGH		
ME101	MATEMATICA BASICA I	4	FCB		
QU113	QUIMICA GENERAL E INORGANICA I	4	FCB		
TOTAL DE CREDITOS :		21			
<b>SEMESTRE ACADEMICO: 2</b>					
ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD
ME201	ANALISIS MATEMATICO I	4	FCB	ME101	
DE102	DEFENSA NACIONAL Y DERECHOS HUMANOS	2	FGH		
CB504	ECOLOGIA Y MEDIO AMBIENTE	3	FGH	CB103	
FI201	FISICA I	4	FCB	ME101	
ME106	MATEMATICA BASICA II	4	FCB	ME101	
QU114	QUIMICA GENERAL E INORGANICA II	4	FCB	QU113	
TOTAL DE CREDITOS :		21			
<b>SEMESTRE ACADEMICO: 3</b>					
ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD
ME202	ANALISIS MATEMATICO II	5	FCB	ME201	
QU501	BIOQUIMICA GENERAL	3	FCB	QU114	
ME301	ESTADISTICA GENERAL	4	FCB	ME106	
FI202	FISICA II	4	FCB	FI201	
QU106	QUIMICA ORGANICA	4	FCB	QU114	
TOTAL DE CREDITOS :		20			
<b>SEMESTRE ACADEMICO: 4</b>					
ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD
QU502	BIOQUIMICA EXPERIMENTAL	4	FCB	QU501	
ME204	CALCULO NUMERICO	4	FCB	ME202	
FI203	FISICA EXPERIMENTAL	4	FCB	FI202	
QU510	FISICO QUIMICA I	4	FCB	QU106	
II150	INTRODUCCION A LOS ALIMENTOS	3	FTB	QU501	
TOTAL DE CREDITOS :		19			
<b>SEMESTRE ACADEMICO: 5</b>					
ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD
II202	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS I	4	FTB	QU502	
QU511	FISICO QUIMICA II	4	FCB	QU510	
II201	INGENIERIA DE PROCESOS I	4	FE	ME204	
II553	MICROBIOLOGIA GENERAL	3	FCB	II150	
FI264	TERMODINAMICA	4	FCB	FI203	
TOTAL DE CREDITOS :		19			
<b>SEMESTRE ACADEMICO: 6</b>					
ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

## CATALOGO DE ASIGNATURAS

ESCUELA PROF.: (II) INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS CURRICULA: PLAN CURRICULAR 2010

II209	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS II (TOXICOLOGIA)	4	FE	II202	
II206	INGENIERIA DE PROCESOS II	4	FE	II201	
II207	INGENIERIA DE SERVICIOS (CIRCUITOS ELECTRICOS)	4	FTB	FI264	
II213	INVESTIGACION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA	4	FCB	ME301	
II205	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	4	FE	II553	

TOTAL DE CREDITOS : 20

### SEMESTRE ACADEMICO: 7

ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD
II240	BIOTECNOLOGIA	3	FTB	QU511	
II214	DISEÑO DE PRODUCTOS	4	FE	II213	
II230	ECONOMIA Y DESARROLLO	3	FGH	100	
II250	INGENIERIA DE PROCESOS III	4	FE	II206	
II220	INTRODUCCION A LAS PRACTICAS SANITARIAS	3	FE	II205	
II208	ORGANO DE MAQUINAS Y MECANISMOS	4	FE	AR101*II207	

TOTAL DE CREDITOS : 21

### SEMESTRE ACADEMICO: 8

ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD
II221	ANALISIS DE ALIMENTOS	4	FTB	II220	
II241	CIENCIA Y TECNOLOGIA DE CARNES	3	FE	II240	
II231	CONTROL DE CALIDAD Y LEGISLACION SANITARIA	3	FE	II230	
II251	INGENIERIA DE PROCESOS IV	4	FE	II250	
II215	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES (CONSERVAS)	4	FE	II214	

TOTAL DE CREDITOS : 18

### SEMESTRE ACADEMICO: 9

ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD
II210	DISEÑO DE PLANTAS	5	FE	II208	
AS610	ETICA Y SOCIEDAD	3	FGH	150	
II270	EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	3	FE	II221	
II252	INGENIERÍA DE PROCESOS V	4	FE	II251	
II216	TECNICA DE ACEITES Y GRASAS	4	FTB	II215	
II242	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS	3	FE	II241	

TOTAL DE CREDITOS : 22

### SEMESTRE ACADEMICO: 10

ASIGNATURA	NOMBRE	CRED.	CAT.	REQUISITO	ESPECIALIDAD
AD250	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL	3	FGH	II230	
II271	BENEFICIO DE CACAO Y CAFE	3	FE	170	
II301	PRACTICAS PRE PROFESIONALES	6	PPP	170	
II243	TECNOLOGIA DE PASTAS Y PANES	3	FTB	II242	
II217	TECNOLOGÍA DEL AZUCAR Y BEBIDAS	4	FTB	II216	

TOTAL DE CREDITOS : 19

CREDITOS OFRECIDOS: ANC=1,FCB=79,FE=63,FGH=19,FTB=32,PPP=6,TOTAL=200

CREDITOS EXIGIDOS: ANC=1,FCB=79,FE=63,FGH=19,FTB=32,PPP=6,TOTAL=200