

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Malla Curricular

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Matemática I	Matemática II	Estadística General	Análisis Matemático II	Fundamentos de Cálculo de Procesos	Seminario de Investigación I	Métodos Estadísticos	Instrumentación y Control	Procesos Tecnológicos III	Seminario de Investigación II
Etnología	Realidad Nacional y DDHH	Física General I	Física General II	Termodinámica	Procesos Tecnológicos I	Procesos Tecnológicos II	Dibujo Técnico - Auto Cad	Control de Calidad en la Industria Alimentaria	Tecnología del Café y Cacao
Ecología y Medio Ambiente	Introducción a la Investigación Científica	Análisis Matemático I	Físico Química	Bioquímica de Alimentos	Fenómenos Transporte	Operaciones Unitarias I	Sistema de Gestión de Calidad	Operaciones Unitarias III	Refrigeración y Congelación de Alimentos
Métodos y Técnicas de Estudio	Lenguas Originarias Amazónicas	Química General	Química Orgánica	Química Analítica	Química de Alimentos II	Economía Agroalimentaria	Operaciones Unitarias II	Formulación y Evaluación de Proyectos	Electivo
Interculturalidad y Desarrollo	Filosofía y Ética	Biología General	Microbiología	Química de Alimentos I	Fisiología General y Post Cosecha	Análisis de Alimentos	Análisis sensorial de Alimentos	Electivo	Electivo
Quechua	Comunicación y Redacción Técnica y Científica				Electivo	Electivo	Electivo		
20	20	20	22	22	21	21	20	20	20