



| AÑO 1 | | | | AÑO 2 | | | | AÑO 3 | | | | AÑO 4 | | | | AÑO 5 | | | | XI |
|---|----|--|---|--|---|---|---|--|---|---|---|--|---|---|---|---|---|--|---|----|
| CICLO I | | CICLO II | | CICLO III | | CICLO IV | | CICLO V | | CICLO VI | | CICLO VII | | CICLO VIII | | CICLO IX | | CICLO X | | |
| 1 | 4 | 6 | 4 | 12 | 4 | 17 | 4 | 24 | 4 | 29 | 4 | 35 | 4 | 40 | 4 | 46 | 4 | 51 | 4 | |
| CAD115 Cálculo Diferencial | | CAI115 Cálculo Integral | | CAM115 Cálculo Multivariable | | ECD115 Ecuaciones Diferenciales | | IFA115 Ingeniería de la Transferencia de Fluidos | | ICA115 Ingeniería de la Transferencia de Calor | | IMA115 Ingeniería de la Transferencia de Masa para Ingeniería de Alimentos | | OPA115 Operación de Plantas Procesadoras de Alimentos | | MSP115 Modelado, Simulación y Optimización de Procesos | | GPA115 Gestión de Proyectos en Ingeniería de Alimentos | | |
| B | | 1,2 | | 6 | | 12 | | 17,18 | | 24,25 | | 29 | | 35,36 | | 37,40 | | 47,48,50 | | |
| 2 | 4 | 7 | 4 | 13 | 4 | 18 | 4 | 25 | 4 | 30 | 4 | 36 | 4 | 41 | 4 | 47 | 4 | 52 | 4 | |
| ALV115 Álgebra Lineal y Vectorial | | MEC115 Mecánica Clásica | | EMA115 Electricidad y Magnetismo | | BMA115 Balance de Materia y Energía para Ingeniería de Alimentos | | TQA115 Termodinámica Química para Ingeniería de Alimentos I | | NCA115 Nutrición y Calidad Nutricional de Alimentos | | OSA115 Operaciones de Separación y Manejo de Sólidos para Ingeniería de Alimentos | | TCM115 Tecnología de la Carne y Productos del Mar | | DPA115 Diseño de Plantas Procesadoras de Alimentos | | IDA115 Investigación, Desarrollo e Innovación en Ingeniería de Alimentos | | |
| B | | 1,2 | | 6,7 | | 10,12,14 | | 17,18,19 | | 26,27 | | 29,33 | | 36,37,38 | | 40,43,44 | | 46,47,48 | | |
| 3 | 4 | 8 | 4 | 14 | 4 | 19 | 4 | 26 | 4 | 31 | 4 | 37 | 4 | 42 | 4 | 48 | 4 | 53 | 3 | |
| IIA115 Introducción a la Ingeniería de Alimentos | | IAI115 Informática Aplicada | | FQA115 Fisicoquímica de Alimentos I | | FQA215 Fisicoquímica de Alimentos II | | TAA115 Técnicas de Análisis de Alimentos I | | TAA215 Técnicas de Análisis de Alimentos II | | CAL115 Ingeniería de Conservación de Alimentos | | TGL115 Tecnología de Aceites, Grasas y Productos Lácteos | | ICT115 Ingeniería de la Calidad Total | | TPP115 T.E.: Especialidad Área de industria, procesos y productos alimenticios | | |
| B | | 1,2,3 | | 6,8,9 | | 12,14,15 | | 16,20 | | 26 | | 28,29,30,32,33 | | 36,37,38 | | 16,33,40,43 | | 46 | | |
| 4 | 4 | 9 | 4 | 15 | 4 | 20 | 4 | 27 | 4 | 32 | 4 | 38 | 4 | 43 | 4 | 49 | 4 | 54 | 3 | |
| QUR115 Química General I | | QUR215 Química General II | | QUO115 Química Orgánica | | BIM115 Bioquímica General | | QAL115 Química de Alimentos I | | QAL215 Química de Alimentos II | | BTA115 Biotecnología de Alimentos | | GAA115 Gestión Ambiental en la Industria de Alimentos | | TCF115 Tecnología de Cereales, Frutas y Hortalizas | | TES115 T.E.: Especialidad Área de sostenibilidad, seguridad alimentaria y nutricional | | |
| B | | 4 | | 9 | | 14,15 | | 19,20 | | 27 | | 31,32,33 | | 35,36,38 | | 36,37,38 | | 43 | | |
| 5 | 4 | 10 | 4 | 16 | 4 | 21 | 4 | 28 | 4 | 33 | 4 | 39 | 3 | 44 | 4 | 50 | 3 | 55 | 3 | |
| BIA115 Biología para Ingeniería de Alimentos | | EGI115 Expresión Gráfica | | EAI115 Estadística Aplicada | | MIC115 Microbiología General | | MIA115 Microbiología de Alimentos | | SCI115 Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos | | EPI115 Ética Profesional | | IEC115 Ingeniería Económica | | SHO115 Seguridad e Higiene Ocupacional | | RHO115 Relaciones Humanas y Organización | | |
| B | | 3 | | 6,8 | | 5 | | 21 | | 26,28 | | 120 U.V. | | 120 U.V. | | 39,40 | | 39 | | |
| | | 11 | 2 | | | 22 | 2 | | | 34 | 2 | | | 45 | 2 | | | | | |
| | | ING115 Inglés I** | | | | ING215 Inglés II** | | | | ING315 Inglés III** | | | | ING415 Inglés IV** | | | | | | |
| | | B | | | | 11 | | | | 22 | | | | 34 | | | | | | |
| | | | | | | 23 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | FMP115 Fundamentos de Emprendimiento** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 70 U.V. | | | | | | | | | | | | | | |
| NC | UV | Total de materias: 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C N/A | | Total de Unidades Valorativas del Plan: 205 U | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | | Acuerdo de Consejo Superior Universitario: 044-2023-2025(V-3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

NC = Número Correlativo
UV = Unidades Valorativas
C = Código de Materia
N/A = Nombre de Asignatura
P = Prerrequisito
B = Bachillerato
* = Correquisito
* * = Asignaturas de ciclo extraordinario