

**PERÚ**Ministerio  
de EducaciónViceministerio  
de Gestión PedagógicaDirección General de Educación  
Superior y Técnico-ProfesionalDirección de Educación Superior  
Tecnológica y Técnico Productiva

INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

**“ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR”**

FERREÑAFE

CREADO CON RM N°0007-80-ED REVALIDADO CON R.D. N° 209-2005-ED

ITINERARIO FORMATIVO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
HORAS Y CREDITOS**PLAN DE ESTUDIOS 2020**

| Módulo<br>Formativo<br>Asociado                           | Unidades Didácticas  | Periodo Académico (Horas) |    |     |    |   |    | Horas         |                          | Créditos          |                             |
|---|--|---------------------------|----|-----|----|---|----|---------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|
|   |  | I                         | II | III | IV | V | VI | Horas<br>U.D. | Total<br>Horas<br>Módulo | Crédito<br>s U.D. | Total<br>Créditos<br>Módulo |
| <b>MP No1.</b><br>Materia Prima                           | Planificación de la producción.                                  | 5                         |    |     |    |   |    | 80            | 960                      | 4                 | 42                          |
|   | Recepción de la materia prima.                                   | 5                         |    |     |    |   |    | 80            |                          | 4                 |                             |
|   | Inocuidad alimentaria en la recepción de la materia prima.       | 5                         |    |     |    |   |    | 80            |                          | 4                 |                             |
|   | Tratamiento de la materia prima para la industria alimentaria.   | 4                         |    |     |    |   |    | 64            |                          | 3                 |                             |
|   | Maquinarias y equipos para el tratamiento de la materia prima.   | 5                         |    |     |    |   |    | 80            |                          | 4                 |                             |
|   | Acondicionamiento de la materia prima para la industrialización. |                           | 7  |     |    |   |    | 112           |                          | 4                 |                             |
|   | Bioquímica de los alimentos.                                     |                           | 6  |     |    |   |    | 96            |                          | 4                 |                             |
|   | Análisis de los alimentos.                                       |                           | 8  |     |    |   |    | 128           |                          | 5                 |                             |
|   | Tratamiento del agua en la industria alimentaria.                |                           | 6  |     |    |   |    | 96            |                          | 4                 |                             |
|   | Comunicación efectiva.   | 3                         |    |     |    |   |    | 48            |                          | 2                 |                             |
|   | Aplicaciones de Internet   | 3                         |    |     |    |   |    | 48            |                          | 2                 |                             |
| Ofimática   |  | 3                         |    |     |    |   | 48 | 2             |                          |                   |                             |
| <b>MP No2.</b><br>Procesamiento<br>de la Materia<br>Prima | Aditivos e insumos alimentarios.                                 |                           |    | 3   |    |   |    | 48            | 960                      | 2                 | 41                          |
|   | Microbiología y toxicología                                      |                           |    | 5   |    |   |    | 80            |                          | 3                 |                             |
|   | Maquinarias y equipos para procesos de alimentos.                |                           |    | 4   |    |   |    | 64            |                          | 3                 |                             |
|   | Seguridad e higiene alimentaria.                                 |                           |    | 4   |    |   |    | 64            |                          | 3                 |                             |
|   | Procesos para productos de frutas y hortalizas.                  |                           |    | 5   |    |   |    | 80            |                          | 4                 |                             |
|   | Procesos para productos de azúcares y derivados.                 |                           |    | 3   |    |   |    | 48            |                          | 2                 |                             |
|   | Procesos para productos lácteos y derivados                      |                           |    |     | 6  |   |    | 96            |                          | 4                 |                             |
|   | Procesos para productos cárnicos                                 |                           |    | 3   |    |   |    | 48            |                          | 2                 |                             |
|   | Procesos para productos marinos.                                 |                           |    |     | 3  |   |    | 48            |                          | 2                 |                             |
|   | Procesos para productos de granos y tuberculos.                  |                           |    |     | 3  |   |    | 48            |                          | 2                 |                             |

| Módulo<br>Formativo<br>Asociado                             | Unidades Didácticas  | Periodo Académico (Horas) |     |     |     |     |     | Horas         |                          | Créditos          |                             |
|---|--|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|
|   |  | I                         | II  | III | IV  | V   | VI  | Horas<br>U.D. | Total<br>Horas<br>Módulo | Crédito<br>s U.D. | Total<br>Créditos<br>Módulo |
|   | Procesos para productos de panificación industrial                     |                           |     |     | 6   |     |     | 96            |                          | 4                 |                             |
|   | Procesos para bebidas industriales                                     |                           |     |     | 6   |     |     | 96            |                          | 4                 |                             |
|   | Proyectos de Innovación Tecnológica para la Industria Alimentaria      |                           |     |     | 3   |     |     | 48            |                          | 2                 |                             |
|   | Cultura Ambiental  |                           |     |     | 3   |     |     | 48            |                          | 2                 |                             |
|   | Gestión de riesgos de desastres, salud y seguridad laboral.            |                           |     | 3   |     |     |     | 48            |                          | 2                 |                             |
| <b>MP No3.</b><br>Envasado<br>Empaque y<br>Embalaje         | Envase, empaque y embalaje para productos alimentarios.                |                           |     |     |     | 9   |     | 144           | 544                      | 5                 | 21                          |
|   | Maquinas y equipos para envasado, empaque y embalaje de alimentos.     |                           |     |     |     | 8   |     | 128           |                          | 5                 |                             |
|   | Etiquetado para productos alimentarios                                 |                           |     |     |     | 9   |     | 144           |                          | 5                 |                             |
|   | Inglés para la comunicación oral                                       |                           |     |     |     | 4   |     | 64            |                          | 3                 |                             |
|   | Comprensión y redacción en inglés                                      |                           |     |     |     |     | 4   | 64            |                          | 3                 |                             |
| <b>MP No4.</b><br>Control de<br>Calidad                     | Control de calidad de los alimentos.                                   |                           |     |     |     |     | 8   | 128           | 416                      | 5                 | 16                          |
|   | Sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). |                           |     |     |     |     | 7   | 112           |                          | 4                 |                             |
|   | Sistemas de gestión de la calidad                                      |                           |     |     |     |     | 5   | 80            |                          | 3                 |                             |
|   | Ética  |                           |     |     |     |     | 3   | 48            |                          | 2                 |                             |
|   | Solución de problemas  |                           |     |     |     |     | 3   | 48            |                          | 2                 |                             |
| TOTAL HORAS/CREDITOS<br>Unidades Didácticas (Específicas)   |  | 24                        | 27  | 27  | 27  | 26  | 24  | 2416          | <b>2416</b>              | 100               | <b>100</b>                  |
| TOTAL HORAS/CREDITOS<br>Unidades Didácticas (Empleabilidad) |  | 6                         | 3   | 3   | 3   | 4   | 10  | 464           | <b>464</b>               | 20                | <b>20</b>                   |
| TOTAL HORAS SEMANALES                                       |  | 30                        | 30  | 30  | 30  | 30  | 34  |               |                          |                   |                             |
| TOTAL DE HORAS/ CREDITO                                     |  | 480                       | 480 | 480 | 480 | 480 | 544 | 2880          | <b>2880</b>              | 120               | <b>120</b>                  |