

**ITINERARIO FORMATIVO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 HORAS Y CREDITOS
 (Resolución Directoral N° 643-2021/DG/IESTP “AP”)**

Módulos Competencias	Unidades Didácticas	Horas por Periodo Académico						Créditos Académicos		Horas		
		I	II	III	IV	V	VI	Créditos U. D. EFSRT	Créditos Módulo EFSRT	Horas U. D.	Total, de horas	
Módulo 1: Manejo de las materias primas	Empleabilidad	Comunicación oral	3						2	18	48	480
		Aplicaciones en internet	3						2		48	
	Específicas o técnicas	Recepción de la materia prima	5						3		80	
		Almacenamiento de la materia prima	3						2		48	
		Logística de la materia prima	3						2		48	
		Maquinaria y equipos de selección y clasificación de la materia prima	4						2		64	
		Operaciones de selección y clasificación de la materia prima	4						2		64	
		Operaciones de acondicionamiento de la materia prima	2						1		32	
		Fundamentos e operaciones preliminares y pretratamiento de la materia prima	3						2		48	
		Experiencias Formativa en Situaciones de Trabajo (EFST)							3		3	
Módulo 2: Proceso de producción de alimentos	Empleabilidad	Interpretación y producción de textos		3					2	56	48	1440
		Ofimática		3					2		48	
		Inglés para la comunicación oral			3				2		48	
		Comprensión y redacción en inglés				3			2		48	
		Fundamentos de innovación tecnológica			3				2		48	
		Innovación tecnológica				3			2		48	
	Específicas o técnicas	Dosimetría		3					2		48	
		Operaciones unitarias		4					2		64	
		Planificación y control de la producción		5					3		80	
		Procesamiento de frutas y azúcares		6					4		96	
		Procesamiento de hortalizas y legumbres		6					4		96	
		Química aplicada			3				2		48	
		Higiene y manipulación de alimentos			3				2		48	
		Maquinarias y equipos de procesamiento de alimentos			4				2		64	
		Procesamiento de productos lácteos			7				4		112	
		Procesamiento de productos cárnicos e hidrobiológicos			7				4		112	
		Bioquímica de alimentos				5			3		80	
		Refrigeración y congelación de alimentos				6			4		96	
		Procesamiento de granos y tubérculos				7			4		112	
		Procesamiento de bebidas industriales				6			4		96	
Experiencias Formativa en Situaciones de Trabajo (EFST)							3	3	96	96		

Módulos Competencias	Unidades Didácticas	Horas por Periodo Académico						Créditos Académicos		Horas		
		I	II	III	IV	V	VI	Créditos U. D. EFSRT	Créditos Módulo EFSRT	Horas U. D.	Total, de horas	
Módulo 3: Envasado y embalaje de alimentos	Empleabilidad	Comportamiento ético					3		2	19	48	480
		Cultura ambiental					3		2		48	
	Específicas o técnicas	Fundamentos de envasado y embalado de alimentos					3		2		48	
		Gestión de envases, empaques y embalajes					3		2		48	
		Equipos de envasado, embalado y etiquetado de alimentos					5		3		80	
		Empaque y embalaje de productos alimenticios					5		3		80	
		Almacenamiento de productos terminados					5		3		80	
		Logística de productos terminados					3		2		48	
Experiencias Formativa en Situaciones de Trabajo (EFST)							3	3	96	96		
Modulo 4: Control de calidad	Empleabilidad	Solución de problemas					3		2	20	48	480
	Específicas o técnicas	Control de calidad de materia prima e insumos					3		2		48	
		Control de parámetros del proceso productivo					5		3		80	
		Calibración de equipos de medida					3		2		48	
		Sistema de gestión de calidad					5		3		80	
		Inspección y muestreo de alimentos					3		2		48	
		Análisis de alimentos					4		3		64	
		Microbiología de alimentos					4		3		64	
Experiencias Formativa en Situaciones de Trabajo (EFST)							3	3	96	96		
HORAS	TOTAL, HORAS: Competencias específicas		24	24	24	24	24	27	91	113	2352	2880
	TOTAL, HORAS: Competencia empleabilidad		6	6	6	6	6	3	22		528	
	TOTAL, HORAS: Periodo académico		30	30	30	30	30	30	---	---	---	---
	TOTAL, HORAS EFSRT		96	---	---	96	96	96	12	12	384	384
	TOTAL, HORAS Y CRÉDITOS		480	480	480	480	480	480	125	125	3264	3264