



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MANUEL ARÉVALO CÁCERES"
 PLAN CURRICULAR DE FORMACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Decreto Supremo N° 004-2010-ED y Resolución Directoral N° 0411-2010-ED.

MODULOS	N° UD	UNIDADES DIDACTICAS	SEMESTRE (N° HORAS SEMANALES)						CREDITOS		HORAS			
			I	II	III	IV	V	VI	CREDITOS U.D	CREDITOS MODULOS	TOTAL HORAS U.D.	TOTAL HORAS	HORAS PPP	
MODULOS TRANSVERSALES	A	A1	Técnicas de Comunicación	2						1.5	3	72	810	
		A2	Interpretación y Producción de Texto		2					1.5				
	B	B1	Lógica y Funciones	2						1.5	3	72		
		B2	Estadística General		2					1.5				
	C	C	Sociedad y Economía en la Globalización			3				2	2	54		
	D	D	Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible			3				2	2	54		
	E	E1	Cultura Física y Deporte	2						1.5	3	72		
		E2	Cultura Artística		2					1.5				
	F	F1	Informática e Internet	2						1.5	3	72		
		F2	Ofimática		2					1.5				
	G	G1	Comunicación interpersonal				2			1.5	3	72		
		G2	Comunicación Empresarial					2		1.5				
	H	H1	Fundamentos de Investigación		2					1.5	6	144		
		H2	Investigación e Innovación Tecnológica			2				1.5				
		H3	Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica				4			3				
	I	I1	Comportamiento Ético					2		1.5	3	72		
		I2	Liderazgo y Trabajo en Equipo						2	1.5				
J	J1	Organización y Constitución de Empresas					2		1.5	3	72			
	J2	Proyecto Empresarial						2	1.5					
K	K	Legislación e Inserción Laboral						3	2	2	54			
MODULOS PROFESIONALES	MODULO N° 01 TECNOLOGIA DE PRODUCTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZUCARES	1	Planificación y Organización de la Producción de Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5	20	36	504	176
		2	Materias Primas e Insumos en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	4						3		72		
		3	Seguridad e Higiene en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5		36		
		4	Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5		36		
		5	Control de Calidad en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	4						3		72		
		6	Procesos para Productos de Frutas	6						4		108		
		7	Procesos para Productos de Hortalizas y Azucares		6					4		108		
		8	Innovación Tecnológica en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5		36		
	MODULO N° 02 TECNOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS	1	Planificación y Organización de la Producción de Productos Lácteos y Derivados		2					1.5	21.5	36		
		2	Materias Primas e Insumos en Productos Lácteos y Derivados		4					3		72		
		3	Seguridad e Higiene para Productos Lácteos y Derivados		2					1.5		36		
		4	Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos Lácteos y Derivados		2					1.5		36		
		5	Control de Calidad en Productos Lácteos y Derivados		4					3		72		
		6	Procesos para Productos Lácteos y Derivados			10				8		180		
		7	Innovación Tecnológica de Productos Lácteos y Derivados			4				3		72		
TOTAL HORAS	HORAS SEMANALES		30	30	22	6	6	7						352
		HORAS SEMESTRALES Y CRÉDITOS		540	540	540	540	540	540	74.5	74.5	1818	1818	



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

"MANUEL ARÉVALO CÁCERES"

PLAN CURRICULAR DE FORMACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Decreto Supremo N° 004-2010-ED y Resolución Directoral N° 0411-2010-ED.

MODULOS	N° UD	UNIDADES DIDACTICAS	SEMESTRE (N° HORAS SEMANALES)						CREDITOS		HORAS		
			I	II	III	IV	V	VI	CREDITOS U.D	CREDITOS MODULOS	TOTAL HORAS U.D.	TOTAL HORAS	HORAS PPP
MODULO N° 03 TECNOLOGIA DE PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	1	Planificación y Organización de la Producción de Productos Cárnicos e Hidrobiológicos			2				1.5	20	36	468	164
	2	Materias Primas e Insumos en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos			2			1.5	36				
	3	Seguridad e Higiene en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos			2			1.5	36				
	4	Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos			2			1.5	36				
	5	Control de Calidad para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos				4		3	72				
	6	Procesos para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos				10		8	180				
	7	Innovación Tecnológica en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos				4		3	72				
MODULO N° 04 TECNOLOGIA DE PRODUCTOS DE GRANOS Y TUBERCULOS	1	Planificación y Organización de la Producción de Productos de Granos y Tubérculos				2			1.5	21	36	504	175
	2	Materias Primas e Insumos en Productos de Granos y Tubérculos				4		3	72				
	3	Seguridad e Higiene en Productos de Granos y Tubérculos					2	1.5	36				
	4	Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos de Granos y Tubérculos					3	2	54				
	5	Control de Calidad para Productos de Granos y Tubérculos					4	3	72				
	6	Procesos para Productos de Granos y Tubérculos					9	7	162				
	7	Innovación Tecnológica en Productos de Granos y Tubérculos					4	3	72				
MODULO N° 05 TECNOLOGIA DE BEBIDAS INDUSTRIALES	1	Planificación y Organización de la Producción de Bebidas Industriales					2		1.5	18.5	36	450	158
	2	Materias Primas e Insumos en Bebidas Industriales						2	1.5		36		
	3	Seguridad e Higiene para Bebidas Industriales						2	1.5		36		
	4	Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Bebidas Industriales						3	2		54		
	5	Control de Calidad para Bebidas Industriales					4	3	72				
	6	Procesos para Bebidas Industriales					9	7	162				
	7	Innovación Tecnológica en Bebidas Industriales					3	2	54				
TOTAL HORAS	HORAS SEMANALES		0	0	8	24	24	23					497
	HORAS SEMESTRALES Y CRÉDITOS		540	540	540	540	540	540	59.5	59.5	1422	1422	

RESUMEN DE HORAS SEMANALES Y HORAS SEMESTRALES Y CRÉDITOS

				22	6	6	7	74.5	74.5	1818	1818	352		
				8	24	24	23	59.5	59.5	1422	1422	497		
HORAS SEMANALES				30	30	30	30	30	30					
HORAS SEMESTRALES Y CRÉDITOS				540	540	540	540	540	540	134	134	3240	3240	849