

PLAN DE ESTUDIOS

Programa P58: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS CON MENCIÓN EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES Y PROCESAMIENTO DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS

Aprobado Mediante:
Resolución de Directoral N° 1026 – 2017-EPG-UNAP;
el 15, diciembre del 2017

Ratificado Mediante:
Resolución de Consejo Universitario N° 128-2017-CU-UNAP;
el 19 de diciembre de 2017

MODALIDAD PRESENCIAL

IQUITOS – PERÚ



UNAP

Escuela de Postgrado
"José Torres Vásquez"
DIRECCIÓN

RESOLUCIÓN DIRECTORAL
N° 1026-2017-EPG-UNAP
San Juan, 15 de Diciembre del 2017

LA DIRECTORA DE LA ESCUELA DE POSTGRADO "JOSÉ TORRES VÁSQUEZ" DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA.

VISTO:

El Acta de Sesión Ordinaria de Directorio de la Escuela de Postgrado de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, de fecha 23 de noviembre de 2017, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, (EPG-UNAP) de conformidad con lo dispuesto en el artículo 13° de la Ley Universitaria 23733, mediante RR. N° 1081-87-UNAP fue creada la EPG-UNAP y obtuvo autorización definitiva de funcionamiento por Resolución N° 0660-93-ANR del 12 de noviembre de 1993, y conforme al Art. 18 de la Constitución Política del Perú y Art. 8 de la Ley Universitaria 30220, cuenta con autonomía normativa, académica, administrativa, económica y de gobierno;

Que, en fecha 10 de julio de 2014, entró en vigencia la nueva Ley Universitaria 30220, la misma que exige a las universidades adecuarse a sus disposiciones, siendo una de ellas la adecuación del currículo de estudios conforme a sus artículos 43.1, 43.2, y 43.3, por los cuales se exige que los estudios de postgrado para diplomados se debe completar un mínimo de veinticuatro (24) créditos; para maestrías se debe completar con un mínimo de cuarenta y ocho (48) créditos y el dominio de un idioma extranjero; y para doctorados, se debe completar un mínimo de sesenta y cuatro (64) créditos, el dominio de dos idiomas extranjeros, uno de los cuales puede ser sustituido por una lengua nativa. Asimismo; el Programa de Maestría en Ciencias en Procesos Alimentarios con mención en Procesamiento de Frutas y Vegetales y Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos, fue registrado mediante Resolución de Asamblea Nacional de Rectores N° 1199-2014-ANR y con Resolución de Consejo Universitario N° 007-2004-CU-UNAP del 30 de junio del 2004, que aprueba su funcionamiento;

Que, la SUNEDU, con Resolución N° 054-2017 -SUNEDU del 01 de junio de 2017, aprobó, entre otros, las consideraciones para la presentación de los Medios de Verificación, del expediente de licenciamiento que se presentará ante la SUNEDU para solicitar el licenciamiento. Dichas consideraciones detallan el contenido de cada Plan de Estudio, siendo estos concordantes con sus formatos A4, A8 y C1, lo que hace necesario que la Universidad emita una nueva Resolución con dichas precisiones;

Que, en concordancia con lo antes expuesto, en su Sesión Ordinaria de fecha 23 de noviembre del 2017, el Directorio de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, acordó por unanimidad aprobar la adecuación del Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de la Maestría en Ciencias en Procesos Alimentarios con mención en Procesamiento de Frutas y Vegetales y Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos de la EPG-UNAP;

Que, estando a las consideraciones precedentes y en uso de las atribuciones que confiere la Ley N° 30220, el Estatuto de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, y el acuerdo de Directorio de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de fecha 23 de noviembre de 2017;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR, con eficacia anticipada al 21 de Noviembre 2016, el Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de la Maestría en Ciencias en Procesos Alimentarios con mención en Procesamiento de Frutas y Vegetales y Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana en la modalidad presencial, los mismos que como anexos N° 01, 02 y 03 forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- AUTORIZAR, a la Directora de la Escuela de Postgrado- UNAP elevar al Consejo Universitario de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana para la ratificación correspondiente.

Regístrese, comuníquese y archívese

Dra. MARLENE ROJAS GARCÍA
Directora

MSc. JORGE ANTONIO SUAREZ RUMICHE
Secretario Académico (e)

Dist.: Rector/UPGFCF/ OAA/ OAEyP/SA/Archivo (2)
MIRG/mt.

Dirección: Los Rosales S/N, San Juan, Iquitos, Perú

www.unapiquitos.edu.pe
Email: rectorada@unapiquitos.edu.pe





UNAP

Rectorado

Resolución del Consejo universitario
n.º 128-2017-CU-UNAP
Iquitos, 19 de diciembre de 2017

VISTO:

El oficio n.º 0730-2017-D-EPG-UNAP, presentado el 18 de diciembre de 2017, emitido por doña Matilde Rojas García, Directora de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana y el acta de la sesión extraordinaria del consejo universitario, realizada el 19 de diciembre 2017.

CONSIDERANDO:

Que, el numeral 59.2 del Artículo 59º de la Ley Universitaria, Ley n.º 30220. Atribuciones del Consejo Universitario, establece: "Dictar el reglamento general de la universidad, el reglamento de elecciones y otros reglamentos internos especiales, así como vigilar su cumplimiento";

Que, con Resolución de Consejo Universitario n.º 009-2016-CU-UNAP, se resuelve disponer que los decanos hagan llegar al Consejo Universitario, copia del acta aprobada con resolución del Consejo de Facultades los currículos de estudios (Plan de estudios y malla curricular) para su posterior ratificación por el Consejo Universitario. En caso de que las facultades no cuenten con su consejo de facultad, deberán ser aprobados en sesión de trabajo de docentes, los currículos de estudios (Plan de estudios y malla curricular) para ser ratificada su aprobación en sesión del Consejo Universitario. Para el caso de la Escuela de Postgrado se ratificará con resolución del Consejo Universitario las resoluciones rectorales que aprueban los programas de estudios de postgrado;

Que, la Superintendencia Nacional de Educación Superior - SUNEDU, mediante Resolución N° 054-2017 - SUNEDU del 01 de junio de 2017, aprobó, entre otros, las consideraciones para la presentación de los Medios de Verificación, del expediente de licenciamiento que se presentará ante la SUNEDU para solicitar el licenciamiento. Dichas consideraciones detallan el contenido de cada Plan de Estudio, siendo estos concordantes con sus formatos A4, A8 y C1, lo que hace necesario que la Universidad emita una nueva Resolución con dichas precisiones;

Que, mediante oficio de visto, doña Matilde Rojas García, Directora de la Escuela de Postgrado, remite la resolución de Consejo Directivo n.º 1026-2017-EPG-UNAP, del 15 de diciembre de 2017, que resuelve aprobar con eficacia anticipada al 21 de Noviembre de 2016, el Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de la Maestría en Ciencias en Procesos Alimentarios con mención en Procesamiento de Frutas y Vegetales y Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana en la modalidad presencial, los mismos que como anexos N° 01, 02 y 03 forman parte integrante de la presente resolución;

Que, con oficio n.º 500-2017-SUNEDU/02, de fecha 24 de julio 2017, emitido por doña Lorena de Guadalupe Masías Quiroga, Superintendente de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria, informa no es posible presentar nueva solicitud de licenciamiento institucional, y que de ser el caso, podría presentar información actualizada y complementaria;

Que, por las consideraciones expuestas es necesario ratificar con eficacia anticipada, la Resolución de Consejo Directivo n.º 1026-2017-EPG-UNAP, del 15 de diciembre de 2017, de la Escuela de Postgrado;

Estando al acuerdo del Consejo Universitario en la sesión extraordinaria realizada el 19 de diciembre de 2017;

Y,
En uso de las atribuciones que confieren la Ley n.º 30220 y el Estatuto de la UNAP;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO ÚNICO.- Ratificar la Resolución de Consejo Directivo n.º 1026-2017-EPG-UNAP, del 15 de diciembre de 2017, de la Escuela de Postgrado, de acuerdo a los siguientes términos:

[Handwritten signatures and initials on the left margin]





UNAP

Rectorado

Resolución del Consejo universitario
n.º 128-2017-CU-UNAP

"Aprobar con eficacia anticipada al 21 de Noviembre 2016 el Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de Maestría en Ciencias en Procesos Alimentarios con mención en Procesamiento de Frutas y Vegetales y Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana en la modalidad presencial, los mismos que como anexos N° 01, 02 y 03 forman parte integrante de la presente resolución".

Regístrese, comuníquese y archívese.

Heiter Valderrama Freyre
RECTOR

Rómulo J. Vásquez Mori
SECRETARIO GENERAL

Dist.: VRAC,VRINV,FA,DGA,OGP,OGRAA,Asunt.Acad.FA,Rac.,SG,Archivo(2)



CONTENIDO

PRESENTACIÓN.....	6
1. MARCO DE REFERENCIA	7
1.1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA MAESTRÍA.....	7
2. MARCO ACADÉMICO.....	7
2.1. OBJETIVO ACADÉMICO.....	7
2.1.1. OBJETIVO GENERAL.....	7
2.1.2. OBJETIVO ESPECÍFICO.....	7
2.2. PERFIL PROFESIONAL.....	8
2.2.1. PERFIL DEL INGRESANTE.....	8
2.2.2. PERFIL DEL GRADUADO.....	8
2.3. JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA.....	9
3. MARCO ESTRUCTURAL.....	10
3.1. COMPETENCIAS	10
3.2. PLAN DE ESTUDIOS Y MALLA CURRICULAR.....	11
3.2.1. PLAN DE ESTUDIOS.....	11
3.2.2. RESUMEN DE CREDITOS Y HORAS DEL PROGRAMA.....	13
3.2.3. MALLA CURRICULAR.....	14
3.3. SUMILLA DE LOS CURSOS.....	15



PRESENTACIÓN

Está orientado a personal formado en ingeniería en industrias alimentarias, ingeniería pesquera, ingeniería agroindustrial, ingeniería química, químicos, farmacéuticos, biólogos, agrónomos y otras especialidades afines que deseen incrementar sus conocimientos en los campos de la ciencia, la ingeniería y la tecnología de alimentos, vinculada al desarrollo de procesos alimentarios, en base a las actividades del agro y al aprovechamiento racional y sostenido de la diversidad biológica regional.

Un levantamiento preliminar de los demandantes de un Programa similar al presente, se estima en alrededor de 300 profesionales entre el sector público, privado y no ejercientes, en el ámbito de los departamentos de Loreto, San Martín y Ucayali, con un crecimiento anual potencial de aproximadamente 20 nuevos profesionales, considerando solo un 15% de la masa de egresados de las universidades regionales en las especialidades citadas en el párrafo precedente. Entre las instituciones consideradas como canteras básicas de alumnos para el Programa, destacan: en Loreto y Ucayali más de 200 graduados en Ciencias Agrarias, más de 120 graduados en Industrias Alimentarias, más de 250 graduados en Ingeniería Química, más de 120 graduados en Ciencias Biológicas que se dedican en un gran porcentaje a labores de producción de alimentos y que necesitan un soporte en el campo de la ciencia, la tecnología y la ingeniería de los alimentos. En el Departamento de San Martín existen más de 120 graduados en Ciencias Agronómicas y más de 100 graduados en Ingeniería Agroindustrial. En el sector privado existen profesionales graduados en Farmacia y Bioquímica e Ingeniería Pesquera que suman el mercado potencial del proyecto.



1. MARCO DE REFERENCIA

1.1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA MAESTRIA

NOMBRE DE LA MAESTRIA:

**MAESTRÍA EN CIENCIAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS
CON MENCIÓN EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y
VEGETALES Y PROCESAMIENTO DE RECURSOS
HIDROBIOLÓGICOS**

**MODALIDAD:
PRESENCIAL**

**GRADO AL QUE CONDUCE
MAESTRO(A) EN CIENCIAS EN PROCESOS
ALIMENTARIOS CON MENCIÓN EN PROCESAMIENTO DE
FRUTAS Y VEGETALES Y PROCESAMIENTO DE
RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS**

2. MARCO ACADÉMICO

2.1. OBJETIVO ACADÉMICO

2.1.1. OBJETIVO GENERAL

Formar graduados de nivel superior para la docencia e investigación en los campos de la ciencia, la ingeniería y la tecnología de alimentos, y estimular las actividades de enseñanza e investigación científica en lo relacionado al desarrollo de procesos agro y bioalimentarios, atendiendo a las demandas del desarrollo científico y tecnológico regional y nacional.

2.1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Implementar asignaturas de carácter modular que motiven interés en ellas mismas además de ser parte del Programa de maestría.
- Establecer canales de cooperación permanente con el sector privado, especialmente en lo concerniente a las investigaciones que se realicen como Disertaciones de Grado.
- Desarrollar dos ciclos académicos por año, con docentes con grado de doctor y/o maestro.
- Publicar por lo menos 20 artículos científicos a partir del tercer año de funcionamiento del Programa.





2.2. PERFIL PROFESIONAL

2.2.1. PERFIL DEL INGRESANTE

Los postulantes a la Maestría en Ciencias en Procesos Alimentarios con Mención en Procesamiento de Frutas y Vegetales y Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos, deberán presentar la siguiente documentación:

- Solicitud de ingreso
- Presentar copia legalizada del Título profesional o Grado de Bachiller en especialidades de industrias alimentarias o afines como: química, biología, farmacia, agronomía, bromatología, nutrición, entre otros, así como los Licenciados en Educación de la Especialidad de Educación Física; otorgado por una universidad peruana o revalidada si es de una universidad extranjera.
- Certificados de estudios universitarios originales expedidos por la universidad de origen.
- Curriculum vitae no documentado.
- Recibo de pago de las tasas correspondientes expedida.

El proceso de evaluación para la Admisión consiste en la exanimación de la documentación requerida en el párrafo precedente y en una entrevista personal, cabiendo la posibilidad de los siguientes resultados:

- Aceptado.
- No aceptado.

2.2.2. PERFIL DEL GRADUADO

El profesional con el grado académico de Maestro en Procesos Alimentarios, con mención en frutas, vegetales y productos hidrobiológicos, estará capacitado para:

- Formular, desarrollar y asesorar actividades de investigación en procesos alimentarios.
- Desarrollar labor docente en actividades directamente o indirectamente relacionadas con procesos alimentarios.





- Optimizar los procesos alimentarios en el campo productivo.

Además, el profesional con el grado académico de Maestro(a) en Procesos Alimentarios, con mención en frutas, vegetales y productos hidrobiológicos:

- Conoce y entiende los principios y procedimientos que gobiernan los procesos alimentarios, tanto en su parte fenomenológica, microbiológica, bioquímica, operacional y tecnológica.
- Conoce y domina las normas y procedimientos del control de calidad aplicado a procesos alimentarios.

Y se preocupa por:

- Contribuir al desarrollo integral de la sociedad, basado en el conocimiento de los procesos alimentarios, que tienden a optimizar la cadena de valor de los recursos de la biodiversidad con potencial alimentario.

2.3. JUSTIFICACIÓN DE LA CARRERA

A pesar de la época de crisis que vive el país, y la región de manera especial, ha traído como consecuencia el crecimiento de los segmentos socio- económicos de más escasos recursos de la sociedad, que difícilmente tienen condiciones para financiar largos periodos de estudios superiores, lo cual genera frustración entre esta gran masa de la sociedad, competentes para el estudio, siendo la mayoría, pero que necesitan una fuente de capacitación a nivel de postgrado para poder perfeccionar sus conocimientos en su propia especialidad, ya que muchos de los egresados de la Facultad de Industrias Alimentarias, han optado por hacer maestrías y doctorados en otra especialidad al no encontrar programas para hacerlos en la ciudad, ya que muchos de ellos no pueden dejar la ciudad para realizar estudios de este tipo.





3. MARCO ESTRUCTURAL

3.2. COMPETENCIAS

3.2.1. ÁREA DE ESTUDIOS GENERALES

- Desarrolla labores como docente en actividades relacionadas con temas de procesos alimentarios.
- Desarrolla proyectos de investigación de alto nivel dirigidos para mejorar los procesos alimentarios en la ciudad.
- Desarrolla una importante vinculación con el sector productivo de la región.
- Formula, desarrolla y asesora actividades de investigación en procesamiento de alimentos, con énfasis en el área de vegetales, frutas y productos hidrobiológicos.
- Reconoce y entiende los principios y procedimientos que gobiernan el procesamiento de alimentos.
- Reconoce y domina las normas y procedimientos del control de calidad aplicado los procesamientos de alimentos.
- Reconoce y entiende los principios del procesamiento de alimentos, tanto en vegetales, frutas y productos hidrobiológicos.

3.2.2. ÁREA DE ESTUDIOS ESPECÍFICOS

- Optimiza el procesamiento de alimentos en el campo laboral.
- Diseña y gestiona procesos organizacionales, con una perspectiva sistémica en el área de vegetales, frutas y productos hidrobiológicos.
- Ejecuta y transfiere el conocimiento sobre procesos alimentarios a las industrias de alimentos, a fin mejorar la obtención de sus productos procesados.
- Es capaz de emprender y dirigir su propia empresa de alimentos conociendo los principios para tener un producto de calidad a través de técnicas avanzadas en procesamiento de alimentos.





3.2. PLAN DE ESTUDIOS Y MALLA CURRICULAR

3.2.1. PLAN DE ESTUDIO

NIVEL 1 / SEMESTRE I

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
MPA-701	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MPA-702	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	CAMBIOS QUÍMICOS EN EL PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MPA-703	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS I	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MPA-704	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	CONTROL DE LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
TOTAL					8	4	12	128	128	256	8	4	12	

NIVEL 1 / SEMESTRE II

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
705	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MPA-706	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	ANÁLISIS DE ALIMENTOS POR INSTRUMENTACIÓN	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MPA-707	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS II	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MPA-703 TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS I
MPA-708	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	REFRIGERACIÓN AVANZADA	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
TOTAL					8	4	12	128	128	256	8	4	12	





NIVEL 2 / SEMESTRE III

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES						
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
MPA-709	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	BIOQUÍMICA DE LOS MICRONUTRIENTES	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MPA-710	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS I	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MPA-711	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS II	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MPA-710 TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS I
MPA-712	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MÍNIMAMENTE PROCESADOS	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
TOTAL					8	4	12	128	128	256	8	4	12	

NIVEL 2 / SEMESTRE IV

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES						
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
MPA-713	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MPA-705 ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN
MPA-714	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO DE TESIS I	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MPA-713 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
MPA-715	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO DE TESIS II	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MPA-714 SEMINARIO DE TESIS I
MPA-716	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO DE TESIS III	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MPA-715 SEMINARIO DE TESIS II
TOTAL					8	4	12	128	128	256	8	4	12	

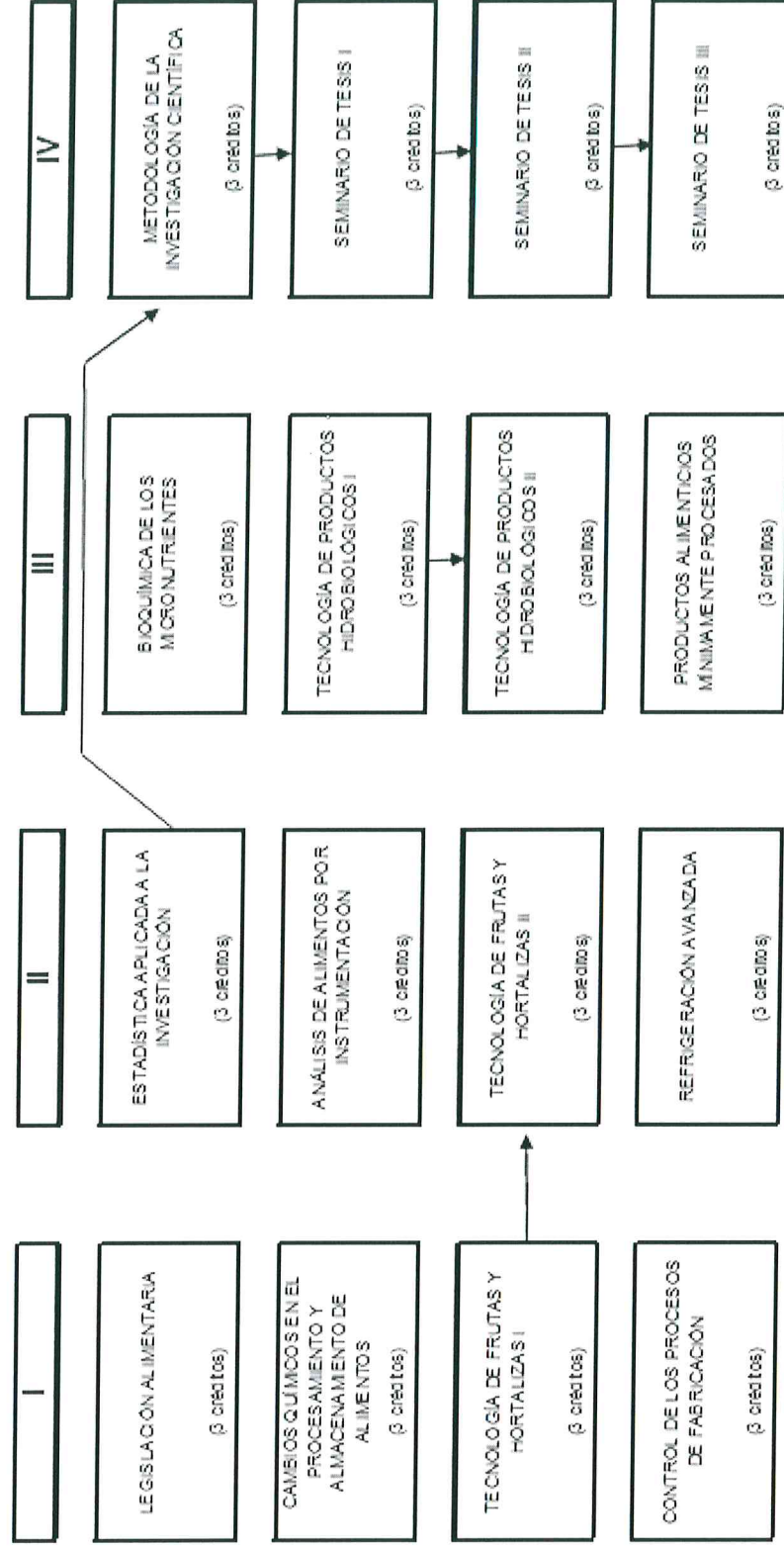


3.2.2. Resumen de Créditos y Horas del Programas

		N° DE CURSOS	N° HORAS LECTIVAS				N° CRÉDITOS ACADÉMICOS			
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL	TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL
TOTAL		16	512	512	1024	100.00%	32.00	16.00	48.00	100%
TIPO DE ESTUDIOS	Estudios generales	10	320	320	640	62.50%	20.00	10.00	30.00	63%
	Estudios específicos	6	192	192	384	37.50%	12.00	6.00	18.00	38%
	Estudios de especialidad	0	0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%
MODALIDAD	Presencial		512	512	1024	100.00%	32.00	16.00	48.00	100%
	Virtual		0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%
TIPO DE CURSO	Obligatorios	16	512	512	1024	100.00%	32.00	16.00	48.00	100%
	Electivos	0	0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%

BIBLIOGRAFÍA

- CASTRO R. (2000). Pedagogía y Currículo Universitario. Lima – Perú, p. 224.
- CUETO, S. (2005). Uso e impacto de la información educativa en América Latina. Santiago: PREAL.
- GALLEGOS, Vitaliano (1999). Como formular el Proyecto Educativo de Desarrollo Institucional. Arequipa – Perú.
- LAZO, J. (2006). Pedagogía Universitaria. Lima – Perú, p. 129.
- RIQUEZ, Eva (2000). Guía para la elaboración de proyectos de investigación. S. e. Edit. San Marcos. Lima – Perú.
- VERAU, W. M y COJAL, B. (2005). Gestión Educativa. Perú, p. 3 – 4.

3.2.3. MALLA CURRICULAR

3.3. SUMILLAS DE LOS CURSOS

MPA-701: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.

Codex, Normas Peruanas y Normas Internacionales por tipo de alimento.

MPA-702: CAMBIOS QUÍMICOS EN EL PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Cambios químicos durante el Tratamiento térmico, Cambios químicos en la Deshidratación, cambios químicos en el curado y salado de carnes, cambios químicos en la Irradiación, cambios químicos en la evaporación, cambios químicos en la congelación y descongelación; cambios químicos en otros procesos agroindustriales y bioindustrias.

MPA-703: TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS I.

Acondicionamiento de materias primas. Escaldado. Pasteurización y Esterilización de Conservas de Frutas y Vegetales. Conservas de Vegetales. Pulsos eléctricos. Pulsos luminosos. Pulsos de alta presión. Pulsos magnéticos. Ultrasonidos. Métodos combinados. Teoría general de secado. Secado en campo. Secado en Bandejas. Liofilización. Atomización. Refrigeración y congelación de frutas. Refrigeración y congelación de vegetales. Atmósferas controladas y la refrigeración de frutas. Tratamientos previos a la refrigeración y congelación. Temperaturas y humedades relativas recomendadas para la refrigeración de frutas y vegetales.

MPA-704: CONTROL DE LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN

Microorganismos que atacan a los vegetales, Frutas y Pescados y carnes rojas. Conceptos básicos de control de calidad. Sistema HACCP- Organización y gestión de la calidad en la industria agroalimentaria y bioalimentaria. Control de proceso y métodos de inspección de calidad. Método de Taguchi y diagrama de Pareto.

MPA-705: ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN

Estadística descriptiva. Nociones y distribuciones de probabilidad. De la descripción a la inferencia. Estimación de parámetros. Intervalos de confianza. Test de hipótesis. Regresión lineal y multivariable. Análisis de varianza sin factores. Anova con 1 factor. Anova con 2 factores. Interacciones. Diseños factoriales completos. Diseños factoriales fraccionarios. Método Taguchi. Bloques. Introducción al método Six Sigma.

MPA-706: ANÁLISIS DE ALIMENTOS POR INSTRUMENTACIÓN

Teoría y aplicaciones de análisis Calorimétricas y Espectrofotométrías en alimentos: Espectrofotometría de Absorción Atómica. Cromatografía HPLC- y Cromatografía Gaseosa en alimentos-refractometría en Alimentos. El Instaron Universal – Espectrometría de masas.

MPA-707: TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS II

Teoría general de fermentaciones industriales: encurtido, vino y vinagre. Materias primas. Métodos de elaboración. Tipos. Envases. Control de calidad. Fermentación aeróbica y anaeróbica. Estabilizadores. Preparación de Mermeladas, Confituras y Jaleas. Control de calidad de mermeladas.

MPA-708: REFRIGERACIÓN AVANZADA

Humedad relativa en cámaras frigoríficas. Control de la humedad relativa y su justificación económica. Dimensionamiento del equipo y su optimización. Refrigeración por energía solar. Equipos frigoríficos de absorción. Acumulación de frío. Bomba de calor.

MPA-709: BIOQUÍMICA DE LOS MICRONUTRIENTES

Conceptos clásicos y avances recientes sobre la bioquímica y metabolismo de las vitaminas y minerales en humanos y animales experimentales. Importancia del balance de los micronutrientes dentro del contexto de la nutrición aparentemente normal.

MPA-710: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS I

Cambios Químicos y Bioquímicas en el Pescado. Cambios después de la captura. La autólisis-Rigor Mortis, putrefacción. Intoxicación por pescado. Teoría general del salado. Métodos del Salado. Cambios físicos y químicos durante el salado. Secado de pescados. Métodos de secado. Cambios físicos y químicos durante el secado. Problemas técnicos del secado de pescado. Almacenamientos de productos secos. Teoría general del ahumado. Clases de humo. Composición del humo. Materias primas para la producción de humos. Métodos de ahumado.

MPA-711: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS II

Conservas en salsa de tomates. Conservas en salmueras. Conservas en salmuera con aceite de oliva. Hot dog de pescado. Jamón de pescado Productos sazonados. Métodos de refrigeración después de la captura. Transporte refrigerado. Equipos y materiales para la refrigeración a bordo. Congelación de pescado. Métodos de congelación. Empaques para la congelación. Equipos de congelación de pescados. Elaboración de alimentos preparados congelados a partir de pescado. Normas. Elaboración de Croquetas. Croquetas de papa y croquetas de crema. Hamburguesas. Palitos de Pescado. Albóndigas. Otros.

MPA-712: PRODUCTOS ALIMENTICIOS MÍNIMAMENTE PROCESADOS

Productos y tipos de presentación. Preparación y procesado. Consecuencias fisiológicas. Daños mecánicos. Factores de calidad y valor nutritivo. Consecuencias microbiológicas. Efecto sobre la fisiología del producto. El envase en la IV GAMA.

MPA-713: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Epistemología de la Ciencia. La Ciencia: definición, características y tipos; Método Científico: definición, pasos, características y limitaciones; Investigación Científica: definición, proceso de la investigación científica, características, ventajas y tipos de investigación; Perfil de investigación; Anteproyecto de investigación; Proyecto de investigación; Tesis Universitaria; Problema de Investigación, interrogantes más usadas en la formulación de problemas, criterios para evaluar problemas de investigación; Título: definición y reglas para elaboración de títulos.

MPA-714: SEMINARIO DE TESIS I

El Problema y los Objetivos de la Investigación. Justificación e Importancia de la Investigación. El Marco Teórico. Hipótesis, Variables. La Metodología de investigación. La Administración del Anteproyecto de Tesis. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos; Procedimiento de recolección de datos; Cronograma; Presupuesto y Referencias Bibliográficas y los Anexos.

MPA-715: SEMINARIO DE TESIS II

Revisión general del anteproyecto de tesis. Instrumentos de recolección de datos. Procesamiento, análisis e interpretación de los datos.

MPA-716: SEMINARIO DE TESIS III

Estructura de la tesis de grado. Revisión del Informe final de la tesis.

