



Universidad Nacional
del Altiplano



*Rumbo
a la Acreditación*



Facultad de
Ciencias Agrarias

**Ingeniería
Agroindustrial**

Grado Académico:
Bachiller en Ingeniería Agroindustrial

Título:
Ingeniero Agroindustrial

Duración:
10 Periodos Académicos

Sede Central: Puno

MISIÓN:

“Formar profesionales, calificados y competitivos en el campo de la Agroindustria contribuyendo a la sociedad con investigación científica, tecnológica y humanística, premunidos de valores éticos, culturales y con responsabilidad social para contribuir al desarrollo sostenible de la región y del País”.



VISIÓN:

Todos los peruanos acceden a una educación que les permite desarrollar su potencial desde la primera infancia y convertirse en ciudadanos que valoran su cultura, conocen sus derechos y responsabilidades, desarrollan sus talentos y participan de manera innovadora, competitiva y comprometida en las dinámicas sociales, contribuyendo al desarrollo de sus comunidades y del País en su conjunto.

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

El Egresado de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Nacional del Altiplano:

- Transforma y conserva recursos naturales agropecuarios, forestales y acuícolas para dar solución a los problemas de la cadena productiva cumpliendo normativas, estándares de calidad y acuerdos internacionales vigentes.
- Resuelve problemas complejos del sector agroindustrial asesorando a empresas y proyectos contribuyendo al desarrollo sostenible cumpliendo normativas, estándares de calidad y acuerdos internacionales vigentes.
- Realiza investigación aplicada e innovación en el ámbito de la agroindustria con resultados de alto impacto a través de soluciones efectivas en el sector productivo y social contribuyendo al desarrollo del País.
- Implementa sistemas de calidad para contribuir a la mejora continua en el sector agroindustrial cumpliendo estándares y normativas vigentes.

PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

1	Periodo Académico	
	Curso	CR
EG101	Comprensión y Argumentación	4
EG102	Pensamiento Racional y Ética	3
EG103	Matemática Básica	4
EG104	Taller de Innovación y Emprendimiento	3
EG105	Ecología y Desarrollo Sostenible	3
EG108	Química General	4
Subtotal de créditos		21

2	Periodo Académico	
	Curso	CR
EG111	Cálculo Diferencial	4
EG113	Biología General	4
EG115	Desarrollo Personal	3
EG119	Seguridad y Defensa Nacional	3
IAI201	Economía de la Empresa Agroindustrial	3
IAI301	Química de los Alimentos	4
Subtotal de créditos		21

3	Periodo Académico	
	Curso	CR
IAI202	Bioquímica	4
IAI302	Costos y Presupuestos para Procesos Agroindustriales	3
IAI203	Principios de Física para Agroindustrias	3
IAI204	Cálculo Integral	4
IAI205	Métodos de Análisis Cuantitativo e Instrumental	4
IAI206	Microbiología Agroindustrial I	3
IAI402	Inglés Técnico	4
Subtotal de créditos		25

4	Periodo Académico	
	Curso	CR
IAI208	Experimentación Agroindustrial I	3
IAI303	Gestión de la Producción	4
IAI209	Ecuaciones Diferenciales	4
IAI304	Fisiología y Tecnología Poscosecha	5
IAI305	Microbiología Agroindustrial II	4
HUM 207	Inglés	3
Subtotal de créditos		23

5	Periodo Académico	
	Curso	CR
IAI210	Experimentación Agroindustrial II	4
IAI306	Finanzas Empresariales	3
IAI307	Ingeniería Agroindustrial I	4
IAI308	Tecnología de Frutas y Hortalizas	5
IAI309	Tecnología de la Leche	4
Subtotal de créditos		20

6	Periodo Académico	
	Curso	CR
IAI211	Seminario de Investigación I	4
IAI310	Marketing y Comercialización	3
IAI311	Ingeniería Agroindustrial II	4
IAI312	Tecnología de Granos Andinos, Cereales y Leguminosas	4
IAI313	Tecnología de Industrias Cárnicas	5
Subtotal de créditos		20

Grado Académico: BACHILLER EN INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	<p>Académicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Haber logrado el perfil de egreso de la Escuela profesional de Ingeniería Agroindustrial. Cumplir con lo establecido por la Ley Universitaria N° 30220. <p>Investigación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aprobar un trabajo de investigación y el conocimiento de un idioma extranjero de preferencia inglés o lengua nativa, para optar el grado de bachiller.
Título Profesional: INGENIERO AGROINDUSTRIAL	<p>Académicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cumplir con lo establecido por la Ley Universitaria N° 30220. Haber aprobado el currículo vigente correspondiente, con una duración mínima de cinco años o diez semestres. Haber sustentado y aprobado trabajo de investigación inédito o publicar mínimo SCOPUS. Cumplir con el procedimiento administrativo establecido por la Facultad. <p>Duración de estudios:</p> <ul style="list-style-type: none"> 10 semestres académicos.

[Sistema de Créditos Académicos]

7	Periodo Académico	
	Curso	CR
IAI314	Legislación Agroindustrial	2
IAI212	Metodología de la Investigación	4
IAI315	Investigación de Mercados e Inteligencia Comercial	4
IAI316	Tecnología de Raíces y Tuberosas	4
IAI317	Ingeniería Agroindustrial III	4
IAI319	Maquinaria para la Industria Láctea (e)	3
IAI320	Tecnología de Pastas y Harinas (e)	3
IAI321	Gerencia del Potencial Humano en Agroindustrias (e)	3
Subtotal de créditos		21

8	Periodo Académico	
	Curso	CR
IAI318	Tecnología de Café y Cacao	3
IAI322	Comercio Exterior	4
IAI323	Diseño de Plantas Agroindustriales	4
IAI324	Envases y Embalajes	3
IAI325	Procesamiento de Productos Hidrobiológicos	4
IAI326	Industrias de la Leche, Cremas y Helados (e)	3
IAI327	Tecnología de Productos Horneados (e)	3
IAI328	Administración Estratégica de Empresas Agroindustriales (e)	3
Subtotal de créditos		21

9	Periodo Académico	
	Curso	CR
IAI332	Tecnología Agroindustrial no Alimentario I	3
IAI329	Control de Calidad	4
IAI330	Seminario de Investigación II	3
IAI331	Formulación y Evaluación de Proyectos Agroindustriales	4
IAI213	Alimentación y Nutrición	3
IAI333	Industria del Queso (e)	3
IAI334	Tecnología de Extrusión (e)	3
IAI335	Gestión de Agronegocios y Biocomercio (e)	3
Subtotal de créditos		20

10	Periodo Académico	
	Curso	CR
IAI214	Gestión de la Calidad	3
IAI215	Gestión de Empresas Agroindustriales	3
IAI337	Tecnología Agroindustrial no alimentario II	4
IAI336	Seminario de Investigación III	3
IAI338	Prácticas Pre-profesionales	4
IAI339	Gestión en la Industria Láctea (e)	3
IAI340	Tecnología de Frituras (e)	3
IAI341	Plan de Agronegocios (e)	3
Subtotal de créditos		20

Resumen de condición de cursos para optar el grado académico de bachiller:

Condición de cursos	N° de Cursos	N° de Créditos
Obligatorio	54	192
Electivos	4	12
Total	58	208

CR: Créditos Académicos : Plan de estudio 2021 - 2025

Total créditos del programa 208

De acuerdo al Reglamento de Distribución de Carga Académica.

- (1) Área Curricular: Estudios Generales, Específicos, y de Especialidad.
- (2) Consignar el ciclo académico en números romanos (I, II, III,X).
- (3) Tipo: Obligatorio, Electivo.
- (4) Grupos: A,B...o Único.
- (5) Turno: M (mañana) y T (tarde).

El plan de estudios contempla que son de carácter institucional. Estas son ofrecidas por el Departamento de Agroindustria. El Departamento de Ciencias Básicas ofrece sus servicios a los diferentes programas académicos en las áreas de Matemáticas, Física, Biología y Química. Los cursos de electivas interdisciplinarias se pueden tomar con cualquier otro programa académico ofrecido por la UNA – PUNO.

PROPÓSITO PRINCIPAL:

Gestionar eficientemente sistemas productivos agroindustriales con conocimientos de ingeniería y habilidades científico tecnológicas relacionadas a la agroindustria, según estándares y normativas vigentes, para resolver problemas complejos de la cadena productiva del sector, con una actitud crítica, proactiva y con sólidos principios de ética.

PERFIL DEL EGRESADO:

Competencias generales:

- Utiliza el lenguaje para comprender, argumentar y producir textos académicos en contextos comunicativos interculturales.
- Fundamenta las racionalidades y las teorías del conocimiento científico para la investigación y la comprensión de la realidad con ética, pensamiento crítico reflexivo en contextos académicos y socioculturales.
- Resuelve problemas contextualizados haciendo uso de las ciencias básicas permitiendo el desarrollo autónomo del estudiante con criterio objetivo y juicios lógicos de valor.
- Desarrolla emprendimiento creativo vinculado a su proyecto de vida, orientado a la construcción del tejido social cultural y sociolaboral.
- Explica las relaciones entre los elementos sociales y naturales para la preservación de la vida, valorando la identidad e interculturalidad en un mundo diversificado.

Competencias específicas:

- Transforma y conserva recursos naturales agropecuarios, forestales y acuícolas para dar solución a los problemas de la cadena productiva cumpliendo normativas, estándares de calidad y acuerdos internacionales vigentes.
- Resuelve problemas complejos del sector agroindustrial asesorando a empresas y proyectos contribuyendo al desarrollo sostenible cumpliendo normativas, estándares de calidad y acuerdos internacionales vigentes.
- Realiza investigación aplicada e innovación en el ámbito de la agroindustria con resultados de alto impacto a través de soluciones efectivas en el sector productivo y social contribuyendo al desarrollo del País.
- Implementa sistemas de calidad para contribuir a la mejora continua en el sector agroindustrial cumpliendo estándares y normativas vigentes.

[LABORATORIOS Y TALLERES]

LABORATORIO DE COMPUTO:

El laboratorio de cómputo de la Escuela de Profesional de Ingeniería Agroindustrial comprende la implementación computadoras de escritorio, monitores, un Proyector, entre otros equipos. Este centro está al servicio de los estudiantes, para capacitación en sistemas de software especializados de la especialidad requiere. Además, se cuenta con el soporte de la Oficina de tecnologías de información (OTI).



AULA ACTIVA:



El aula activa es un ambiente debidamente equipada con la tecnología, que permite realizar comunicaciones en tiempo real, además esta implementado para realizar videoconferencias o sala virtual es un espacio de colaboración basado en la nube que le permite conectar en tiempo real, a personas que no se encuentran en el mismo lugar geográfico.

BIBLIOTECA ESPECIALIZADA:

Es un centro de información que aglutina, trata y difunde información relativa a la Ingeniería Agroindustrial, como libros, artículos, manuales, tesis y otros. Normalmente se trata de organismos vinculados a centros de investigación, organizaciones industriales, atención a los estudiantes, egresados, público interesado en la especialización e innovación de conocimientos.



[LABORATORIOS Y TALLERES]

LABORATORIO DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS:

Un análisis nutricional preciso es esencial para asegurar que los alimentos consumidos cumplen con los reglamentos de etiquetado alimentario y con las especificaciones de la gran distribución. Conocer el contenido nutricional de los alimentos es también una parte intrínseca del desarrollo de nuevos productos y del control de calidad.



LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA:



La inocuidad de los alimentos implica una serie de acciones encaminadas a obtener la máxima seguridad posible en los productos de consumo. Las enfermedades transmitidas a través de alimentos y bebidas suponen un importante problema en el campo de la salud. Millones de personas enferman y mueren por el consumo de alimentos contaminadas por patógenos.

LABORATORIO DE POSCOSECHA:

El laboratorio permite desarrollar investigaciones en postcosecha que permitan mejorar los servicios agroalimentarios al sector productivo integrando de manera sistemática y permanente los procesos de producción y agroindustria con las corrientes nacionales e internacionales de investigación y desarrollo tecnológico.



LABORATORIO DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS:



En laboratorio de Ingeniería de Alimentos se pueden realizar diversos procesos de transformación de alimentos. Se cuenta con un liofilizador y extrusor; además, cuenta con espacios y equipos necesarios para el análisis físico, mecánica de fluidos, transferencia de calor, análisis de imágenes y otros.

[TALLERES Y LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN]

TALLER DE CARNES:

El taller dispone de zonas de recepción, despiece, obrador, salazón y envasado. Cada una de ellas dispone del más moderno equipamiento para las distintas operaciones propias del proceso productivo, así como de las necesarias cámaras de conservación y congelación.



TALLER DE FRUTAS Y HORTALIZAS:



El taller dispone de zonas de recepción, lavado, reducción de tamaño, pulseado, pasteurizado y envasado. Cada una de ellas dispone del equipamiento para las distintas operaciones propias del proceso productivo, un aspecto que se debe tener presente es el de los detalles de construcción, altamente determinantes de la calidad de una planta física para cumplir con los objetivos de adecuarse a una producción de alimentos.

TALLER DE LACTEOS:

El taller dispone de zonas de recepción, sala de proceso, incubación, refrigeración, envasado y almacenamiento. Cada una de ellas dispone del equipamiento para las distintas operaciones propias del proceso productivo, así como de las necesarias cámaras de conservación y congelación.



LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

Alimentación y nutrición humana

Ingeniería de procesos

Gestión y responsabilidad social

OBJETIVOS EDUCACIONALES :

- Interpreta los conocimientos de ingeniería y tecnología agroindustrial para la conservación, transformación, desarrollo de productos agroindustriales haciendo uso de herramientas modernas adecuadas a la realidad del entorno competitivo.
- Genera conocimientos e innovación a través de la investigación, para brindar soluciones a los problemas que presenta el sector agroindustrial.
- Formula y evalúa proyectos para empresas agroindustriales en los sectores público y privado considerando sistemas de gestión de la calidad para contribuir al desarrollo sostenible de la región y el país.
- Trabaja de manera individual y en equipo multidisciplinario con ética, identidad cultural, eficiencia, liderazgo y adecuada comunicación.



GRADO ACADÉMICO Y TÍTULO PROFESIONAL:

- Bachiller en Ingeniería Agroindustrial.
- Ingeniero Agroindustrial.

CAMPO OCUPACIONAL:

Administran empresas agroindustriales; elabora, ejecuta y evalúa proyectos agroindustriales de inversión pública y privada; participa en los procesos productivos transformados recursos en productos industrializados, gestiona los sistemas integrados de calidad, medio ambiente y seguridad en las empresas del sector; Investigan nuevos productos principalmente agropecuarios, buscando soluciones para generar valor agregado en las empresas de administración general; promoción y gestión de empresas; negocios internacionales en organizaciones públicas y privadas.



Informes

Sede principal de Universidad Nacional del Altiplano
Av. Floral 1153, Puno 21001

Admisiones

Consulte el proceso de admisiones en
la página web de UNA – PUNO
<http://admision.unap.edu.pe/public/>
E-mail: admision@unap.edu.pe
Dirección: Av. Floral N° 1153 - UNA PUNO
Tercer Piso, Vicerrectorado de Investigación

Informes

Ingeniería Agroindustrial:
<https://agroindustrial.unap.edu.pe/>
E-mail: epagroindustrial@unap.edu.pe



<https://portal.unap.edu.pe/>