



PERÚ

Ministerio de Educación



Gobierno Regional Amazonas
Dirección Regional de Educación Amazonas



Instituto de Educación Superior Tecnológico Público
"Santa María de Nieva – Fe y Alegría 74"

ITINERARIO INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MÓDULOS	UNIDADES DIDÁCTICAS	SEMESTRE Y HORAS						CRÉDITOS	HORAS	
		I	II	III	IV	V	VI		UD	TOTAL
MÓDULO 1: RECEPCIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE AGUA DE LA MATERIA PRIMA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	Recepción de materia prima en procesos de conservación en frutas	7						4	112	960
	Acondicionamiento de materia prima en procesos de hortalizas	7						4	112	
	Acondicionamiento de materia prima en derivados de azúcares	7						4	112	
	Matemática de alimentos y bebidas	3						2	48	
	Recepción de materia prima en procesos cárnicos e hidrobiológicos		5					3	80	
	Proceso de deshidratado en derivados de frutas y hortalizas		6					4	96	
	Proceso de deshidratado en derivados de plantas aromáticas y medicinales		5					3	80	
	Acondicionamiento de materia prima en granos y tubérculos		5					3	80	
	Cálculo para los alimentos y bebidas		3					2	48	
	Técnicas de la comunicación	3						2	48	
	Herramientas digitales	3						2	48	
	Interpretación y producción de textos		3					2	48	
Ofimática		3					2	48		



MÓDULO TRATAMIENTOS TÉRMICOS, OPERACIONES SEPARACIÓN BIOTECNOLOGÍA ALIMENTOS BEBIDAS.	2: DE Y EN Y	Operaciones de separación para bebidas alcohólicas.			8			5	128	960
		Tratamiento térmico de conservas de alimentos			8			5	128	
		Análisis microbiológico en alimentos			5			3	80	
		Redacción aplicada a la biotecnología			3			2	48	
		Operaciones de separación y métodos de conservación			8			5	128	
		Biotecnología alimentaria			6			4	96	
		Tratamiento térmico de congelación de materias primas			8			5	128	
		Creatividad para el emprendimiento			3			2	48	
		Arte y cultura			3			2	48	
		Modelo de negocio			5			3	80	
		Solución de situaciones complejas			3			2	48	
MÓDULO MEZCLADO MATERIA PRIMA ENVASADO ALIMENTOS BEBIDAS	3: DE Y DE Y	Mezclado de productos con fermentación acética y láctica				6		4	96	480
		Mezclado de productos cárnicos fermentados				6		4	96	
		Envasado de bebidas alcohólicas fermentadas y maceradas				6		4	96	
		Envasado de bebidas alcohólicas destiladas				3		2	48	



PERÚ

Ministerio de Educación



Gobierno Regional Amazonas
Dirección Regional de Educación Amazonas



Instituto de Educación Superior Tecnológico Público
"Santa María de Nieva – Fe y Alegría 74"

	Inglés para la comunicación oral					5	3	80		
	Formulación de proyectos de investigación e innovación.					4	3	64		
MÓDULO 4: CONTROL DE CALIDAD Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Principios HACCP en alimentos						5	3	80	480
	Principios de calidad ISO en alimentos						5	3	80	
	Proceso de empaquetado de productos alimentarios						7	4	112	
	Control de almacén en alimentos.						5	3	80	
	Proyecto de investigación para la calidad en la industria alimentaria						5	4	80	
	Ética profesional						3	2	48	
TOTAL, DE HORAS DEL MÓDULO TÉCNICO PROFESIONALES		24	24	24	22	21	27	89	2272	2272
TOTAL, DE HORAS DEL MÓDULO TRANSVERSALES		6	6	6	8	9	3	25	608	608
TOTAL, DE HORAS SEMANALES		30	30	30	30	30	30			
TOTAL, DE HORAS Y CRÉDITOS EN EL SEMESTRE									2880	2880

TRANSVERSALES