

# **Currículo del Programa de Estudios de Agroindustria y de Biocomercio**

## **Facultad de Ingeniería Agraria**

### **(2022 - 2024)**

**Aprobado con Resolución N°30-2022-UCSS-CU/R**

## I. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA

I.1 Denominación del Programa:

Agroindustria y de Biocomercio

(Denominación del programa de estudios según licenciamiento)

I.2 Modalidad de Estudio<sup>1</sup>:

Presencial

I.3 Resolución de actualización del Currículo N°

030-2022-UCSS-CU/R

I.4 Fecha de actualización del Currículo:

11-02-2022

I.5 Régimen de estudios:

Semestral

I.6 Número de períodos académicos por año:

2

I.7 Duración del programa en años:

5

I.8 Valor de un crédito en horas de Teoría:

16

I.9 Valor de un crédito en horas de práctica:

32

## II. OBJETIVOS EDUCACIONALES (ACADÉMICOS)

1.- El egresado es un profesional que se desempeña en gestionar procesos de innovación, desarrollo y comercialización de productos agropecuarios, hidrobiológicos y nativos con criterios de sostenibilidad y calidad.

2.- El egresado es un profesional que se desempeña en plantear, formular y desarrollar proyectos de investigación en la actividad Agroindustrial y de Biocomercio del país.

3.- El egresado es un profesional que diseña, ejecuta y elabora el planeamiento de las operaciones de un proceso agroindustrial articulados a una cadena de valor.

4.- El egresado es un profesional que desarrolla responsablemente tecnologías aplicadas en la actividad agraria en el marco de una visión integral de desarrollo inspirado en los principios de la doctrina social de la Iglesia Católica.

5.- El egresado es un profesional que promueve e impulsa emprendimientos basados en los recursos nativos, locales, nacionales y regionales.

<sup>1</sup> Según el art. 39 de la Ley Universitaria 30220 el régimen de estudios puede ser en la modalidad **Presencial, Semipresencial y a Distancia.**

 	<b>Formulario</b>	<b>Código</b>	FA-FOR-20
	<b>CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE AGROINDUSTRIA Y DE BIOCOMERCIO</b>	<b>Versión</b>	2
		<b>Página</b>	3
		<b>Fecha</b>	05/08/21

### III. PERFILES

#### III.1 DE INGRESO

El aspirante al programa de Ingeniería Agroindustrial y de Biocomercio debe poseer aptitudes en:

- ✓ Matemáticas, biología, razonamiento abstracto, química, física y ciencias en general.
- ✓ Relaciones interpersonales y de convivencia social.
- ✓ Responsabilidad, autonomía y ética.
- ✓ Innovador y con visión emprendedora.
- ✓ Para tener conciencia y respeto por la preservación del medio ambiente, la valoración y el respeto por la diversidad y multiculturalidad.

#### III.2 DE EGRESO

El Ingeniero Agroindustrial y de Biocomercio, egresado de la Facultad de Ingeniería Agraria de la Universidad Católica Sedes Sapientiae, es un profesional con formación integral, científico, humanista con valores éticos, capaz de asegurar la calidad de la materia prima, la transformación y procesamiento de recursos agropecuarios, forestales, hidrobiológicos, naturales, nativos, regionales y nacionales en productos alimentarios y no alimentarios y su comercialización bajo los criterios de sostenibilidad empresarial.

**A) COMPETENCIAS GENÉRICAS:**

<p><b>Identidad Humanística y Cristiana</b></p>	<p>Actúa con principios y valores cristianos respetando la dignidad humana, la búsqueda de la verdad <i>preservando, desarrollando y difundiendo una cultura integral humanística y científica.</i></p>
<p><b>Ciudadanía</b></p>	<p>Comprende y asume sus deberes y derechos ciudadanos, como el cuidado de su medio sociocultural, el respeto y la defensa del patrimonio cultural, la valoración y el respeto a la diversidad y multiculturalidad en pro de una sociedad más justa y solidaria y bajo el principio del bien común.</p>
<p><b>Investigación</b></p>	<p>Analiza, procesa, produce, difunde conocimientos científicos y tecnológicos valorando aspectos humanos, sociales, económicos, políticos y ambientales con responsabilidad, ética e idoneidad, consciente del carácter siempre parcial y provisorio de todo conocimiento, al servicio de la sociedad y en respuesta a las necesidades y demandas que la realidad plantea.</p>
<p><b>Desarrollo multi-dimensional</b></p>	<p>Emplea las competencias comunicativas -factor decisivo para el crecimiento personal y condición imprescindible para el diálogo-, habilidades interpersonales, de crítica y autocrítica, de toma de decisiones, de trabajo en equipo, de trabajo en forma autónoma y de compromiso ético en contextos tanto nacionales como internacionales.</p>
<p><b>Pensamiento Creativo</b></p>	<p>Diagnostica las necesidades, las demandas y las oportunidades de la sociedad para generar y promover proyectos innovadores y viables para la solución de los problemas de la comunidad local, regional, nacional e internacional.</p>
<p><b>Responsabilidad Social</b></p>	<p>Gestiona proyectos, programas y planes de responsabilidad social y del medio ambiente, en diálogo con la sociedad, para contribuir al desarrollo sostenible, la cultura, la paz y la convivencia en el marco del respeto a los deberes y derechos ciudadanos.</p>
<p><b>Autoformación continúa orientada</b></p>	<p>Se compromete y autodirige su formación profesional permanente haciendo uso de los recursos y las tecnologías de la información y comunicación y tiene presente la mejora continua dentro de una cultura de la calidad</p>
<p><b>Aplicación del Conocimiento</b></p>	<p>Aplica conocimientos, técnicas, habilidades y herramientas para la atención de las necesidades y retos que exija el ejercicio profesional, siempre en búsqueda del bien común.</p>

	<b>Formulario</b>	<b>Código</b>	FA-FOR-20
	<b>CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE AGROINDUSTRIA Y DE BIOCOMERCIO</b>	<b>Versión</b>	2
		<b>Página</b>	5
		<b>Fecha</b>	05/08/21

## B) COMPETENCIAS ESPECÍFICAS O DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

### 1.- Gestiona la calidad de la materia prima con criterios sostenibles.

Gestiona la materia prima, en base a la calidad que aparece como condición necesaria para lograr el éxito en un mercado agroalimentario cada vez más turbulento y donde la mayor complejidad de los procesos de producción obliga a usar los procedimientos de normalización y control de la calidad análogos a los del resto de las empresas, tanto en lo referente al producto como a procesos y procedimientos. La calidad es una importante fuente de ventaja competitiva, no tan sólo como un fin en sí mismo, sino como un medio más para tratar de satisfacer, del mejor modo posible, los deseos de los consumidores de manera sostenible.

### 2.- Gestiona, desarrolla e innova procesos productivos con criterios sostenibles y de calidad.

Innova y desarrolla procesos agroindustriales no solo por introducir nuevas técnicas de organización y gestión sino también por asignarle un nuevo marco de actuación en un entorno de profundas transformaciones, dándole valor agregado a las materias primas de acuerdo con las tendencias que van marcando las dinámicas sociales, económicas y tecnológicas en el sector agroindustrial.

### 3.- Realiza la comercialización de productos de la biodiversidad nativa, desarrollados en conformidad con los criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica.

Gestiona los recursos con criterios de sostenibilidad ya que el Perú es considerado el cuarto país del mundo con mayor diversidad biológica, tanto de ecosistemas como de especies y de recursos genéticos. Por tal razón es importante fortalecer las cadenas productivas de productos y servicios derivados de la biodiversidad nativa, basadas en su uso sostenible y comercialización, lo cual da oportunidades para que los productores rurales mejoren sus condiciones de vida.

**4.- Desarrolla y dirige empresas agroalimentarias con enfoque sostenible.**

Gestiona y planifica emprendimientos en los diferentes sistemas alimentarios y no alimentarios con la finalidad de ubicar oportunidades agroindustriales en las diferentes áreas rurales y urbanas con productos convencionales o nativos. Además, organiza estratégicamente los diferentes datos, del liderazgo y trabajo en equipo.



**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	1
<b>Fecha</b>	05/08/21

#### IV. LISTA DE CURSOS Y MALLA CURRICULAR

##### IV.1 LISTA DE CURSO

Ciclo	Código	Nombre del curso	Modalidad del Curso <sup>2</sup>	Tipo de curso <sup>3</sup>	Tipo de curso <sup>4</sup>	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO						THL	CRÉDITOS ACADÉMICOS						TC	Pre-requisito
						TEORÍA		T	PRÁCTICA		T		TEORÍA		T	PRÁCTICA		T		
						P	V		P	V			P	V		P	V			
I	150286	Actividades I	Presencial	General	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	NINGUNO	
I	170001	Antropología Religiosa	Presencial	General	0	4	0	4	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	NINGUNO	
I	150283	Lengua: Comunicación Escrita Académica	Presencial	General	0	4	0	4	2	0	2	6	4	0	4	1	0	1	5	NINGUNO
I	132107	Matemática 1	Presencial	General	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	NINGUNO
I	261146	Química general	Presencial	Específico	0	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	NINGUNO
I	261083	Introducción a la ingeniería agroindustrial y de Biocomercio	Presencial	Específico	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	NINGUNO
I	150285	Inglés I	Presencial	General	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	NINGUNO	
<b>Total</b>						<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	
II	150284	Redacción Académica	Presencial	General	0	4	0	4	2	0	2	6	4	0	4	1	0	1	5	150283
II	170009	Teología I	Presencial	General	0	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	170001
II	261108	Biología general	Presencial	Específico	0	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	261083
II	340140	Química orgánica	Presencial	Específico	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261146
II	132108	Matemática 2	Presencial	General	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	132107
II	150288	Inglés II	Presencial	General	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150285	
II	150289	Inglés III	Presencial	General	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150288	
<b>Total</b>						<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	



**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	2
<b>Fecha</b>	05/08/21

III	261172	Tecnología de la Información y la Comunicación	Presencial	Específico	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	2	0	2	2	150284
III	170010	Teología II	Presencial	General	0	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	170009
III	132104	Física 1	Presencial	General	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	132108
III	261228	Economía agrícola	Semipresencial	Específico	0	0	2	2	2	0	2	4	0	2	2	1	0	1	3	132108
III	261112	Bioquímica	Presencial	Específico	0	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	261108, 340140
III	132100	Análisis matemático 1	Presencial	General	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	132108
III	150290	Inglés IV	Presencial	General	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150289
<b>Total</b>					<b>10</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>20</b>		
IV	132101	Análisis matemático 2	Presencial	General	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	132100
IV	261173	Fisicoquímica	Presencial	Específico	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	132104, 261146
IV	261209	Administración de empresas	Presencial	Específico	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261228
IV	261174	Dibujo de ingeniería I	Presencial	Específico	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	132100
IV	340010	Microbiología	Presencial	Específico	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261112
IV	261111	Educación ambiental	Presencial	Específico	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	40 créditos
IV	261116	Prácticas de campo	Presencial	Específico	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	2	0	2	2	40 créditos
IV	150291	Inglés V	Presencial	General	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150290
IV	150294	Inglés VI	Presencial	General	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150291
<b>Total</b>					<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>22</b>		
V	160004	Estadística general	Semipresencial	General	0	0	2	2	4	0	4	6	0	2	2	2	0	2	4	132101



**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	3
<b>Fecha</b>	05/08/21

V	261148	Mecánica de fluidos	Presencial	Específico	0	4	0	4	2	0	2	6	4	0	4	1	0	1	5	261173
V	261175	Termodinámica	Semipresencial	Específico	0	0	4	4	2	0	2	6	0	4	4	1	0	1	5	261173
V	261176	Toxicología de los alimentos	Presencial	Especialidad	0	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	340010
V	261177	Dibujo de ingeniería II	Presencial	Específico	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261174
V	150297	Inglés VII	Presencial	General	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150294
<b>Total</b>						<b>10</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	
VI	261121	Estadística aplicada	Presencial	Específico	0	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	160004
VI	261182	Elementos de máquinas y mecanismos	Presencial	Especialidad	0	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	261177
VI	261147	Balace de materia y energía	Presencial	Especialidad	0	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	261148
VI	261178	Refrigeración y congelación de alimentos	Presencial	Especialidad	0	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	261175, 261148
VI	261179	Biocomercio	Presencial	Especialidad	0	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	80 créditos
VI	150298	Inglés VIII	Presencial	General	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150297
VI	150300	Inglés IX	Presencial	General	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150298
<b>Total</b>						<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	
VII	261180	Ingeniería de procesos agroindustriales I	Presencial	Especialidad	0	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	261147
VII	261181	Tecnología de la producción no alimentaria	Presencial	Especialidad	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261147



**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	4
<b>Fecha</b>	05/08/21

VII	261123	Seguridad e inocuidad alimentaria	Presencial	Específico	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261147, 261178
VII	261183	Manejo de Postcosecha de productos agroindustriales	Presencial	Especialidad	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	261178
VII	261185	Procesamiento de productos hidrobiológicos	Presencial	Especialidad	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261178
VII	261212	Procesos de la producción agropecuaria	Semipresencial	Específico	E	0	2	2	2	0	2	4	0	2	2	1	0	1	3	110 créditos
VII	150303	Inglés X	Presencial	General	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150300
<b>Total</b>						<b>10</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>21</b>	
VIII	261126	Metodología de la investigación	Virtual	Específico	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	261121, 150303
VIII	261186	Equipos y maquinarias para la agroindustria	Presencial	Especialidad	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261182
VIII	261187	Ingeniería de procesos agroindustriales II	Presencial	Especialidad	O	4	0	4	2	0	2	6	4	0	4	1	0	1	5	261180
VIII	261188	Procesamiento agroindustrial I	Presencial	Especialidad	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	261183
VIII	261211	Sistemas integrados de gestión	Presencial	Específico	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	130 créditos
VIII	261189	Fermentaciones alimentarias	Presencial	Especialidad	E	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	110 créditos



**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	5
<b>Fecha</b>	05/08/21

VIII	340114	Producción Agraria Sostenible	Semipresencial	Específico	E	0	2	2	2	0	2	4	0	2	2	1	0	1	3	110 créditos
<b>Total</b>						<b>14</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	
IX	261133	Seminario de investigación I	Virtual	Específico	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	261126, 160 créditos
IX	261132	Prácticas pre profesionales	Presencial	Especialidad	O	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	2	0	2	2	130 créditos
IX	261190	Agronegocios y mercadotecnia agroindustrial	Semipresencial	Especialidad	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	261179
IX	261191	Biotecnología aplicada a procesos agroindustriales	Presencial	Especialidad	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261187
IX	261193	Procesamiento agroindustrial II	Presencial	Especialidad	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	261188
IX	261194	Simulación de procesos agroindustriales	Presencial	Especialidad	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261187, 261186
IX	261213	Normatividad y procesos para la calidad e inocuidad alimentaria	Semipresencial	Especialidad	E	0	2	2	2	0	2	4	0	2	2	1	0	1	3	110 créditos
<b>Total</b>						<b>6</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>23</b>	
X	261140	Seminario de investigación II	Virtual	Específico	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	261133, 190 créditos
X	261195	Técnicas de comercio exterior	Presencial	Específico	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261190



**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	6
<b>Fecha</b>	05/08/21

X	261196	Planificación de producción agroindustrial	Presencial	Específico	0	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	261190
X	261229	Formulación y evaluación de proyectos Agrarios	Semipresencial	Especialidad	0	0	2	2	4	0	4	6	0	2	2	2	0	2	4	261190
X	261198	Diseño de plantas	Presencial	Especialidad	0	4	0	4	2	0	2	6	4	0	4	1	0	1	5	261186, 261187
X	261131	Ética profesional	Presencial	Específico	0	2	0	2	0	0	0	2	2	0	2	0	0	0	2	160 créditos
<b>Total</b>						<b>10</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>21</b>	
<b>TOTAL DE HORAS LECTIVAS Y CREDITOS</b>						<b>112</b>	<b>32</b>	<b>144</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>294</b>	<b>112</b>	<b>32</b>	<b>144</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>219</b>	

Dónde: P: presencial, V: virtual, T: total. THL: total de horas lectivas y TCO: Total se créditos otorgados

<sup>2</sup> En la Modalidad de Curso se considera: Presencial o Virtual o Mixto.

<sup>3</sup> Según el art. 41 y 42 de la Ley universitaria 30220 se consideran 3 tipos de estudios: General, específico y de especialidad.

<sup>4</sup> En la Tipología de Curso se considera: Obligatorio o Electivo

\* <Código curso> (N° de ciclo) ,12 créditos de investigación.



Formulario

CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)

Código FA-FOR-20

Versión 2

Página 7

Fecha 05/08/21

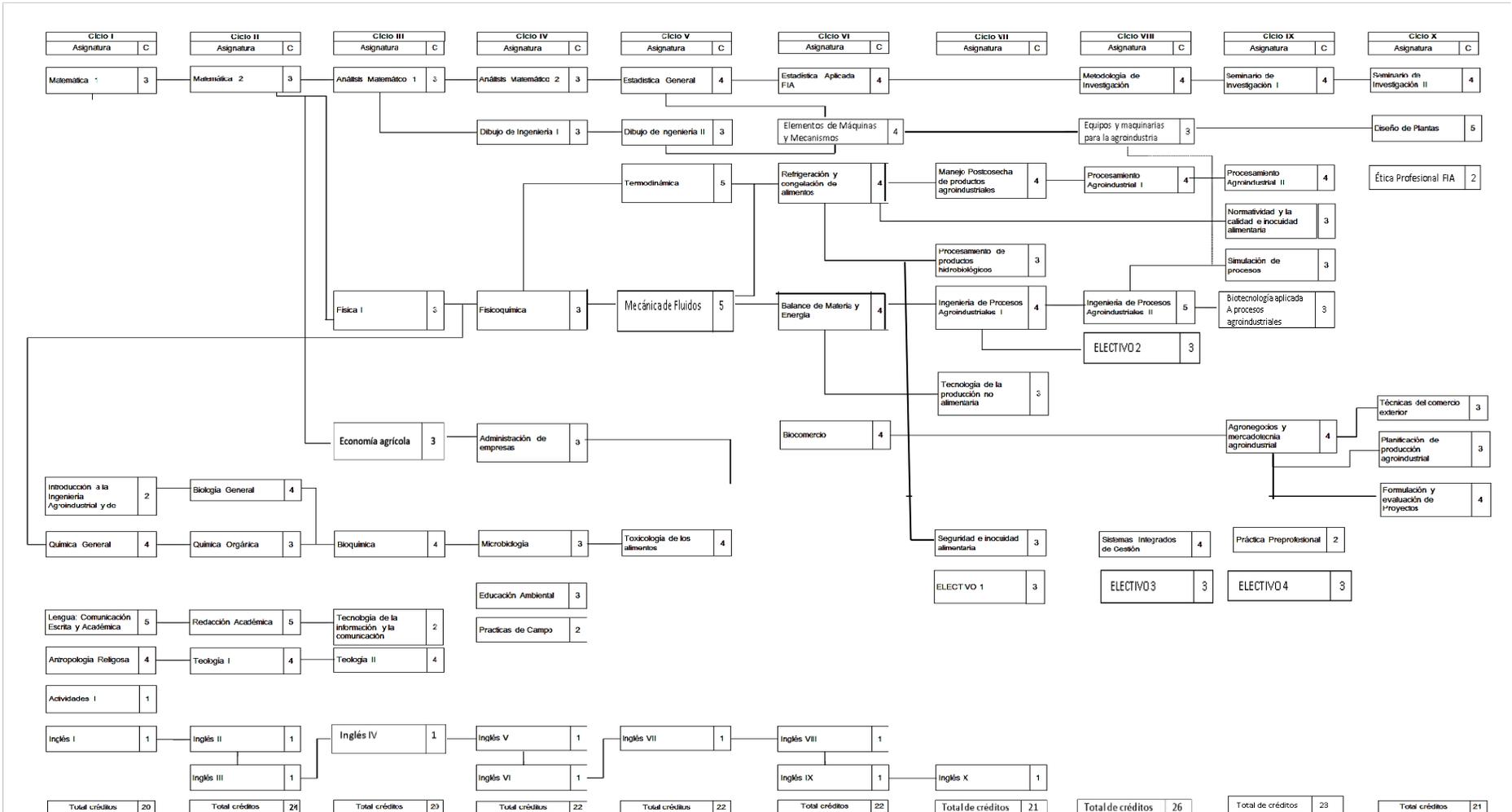
	N° DE CURSOS	N° HORAS LECTIVAS				N° CRÉDITOS ACADÉMICOS			
		TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL	TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% TOTAL
<b>TOTAL</b>	70	144	150	294	100 %	144	75	<b>219</b>	100 %
<b>TIPO DE ESTUDIOS</b>	Estudios Generales	22	32	72	25 %	32	20	52	24 %
	Estudios Específicos	27	62	118	40 %	62	28	90	41 %
	Estudios de Especialidad	21	50	104	35 %	50	27	77	35 %
<b>MODALIDAD</b>	Presencial	59	112	244	83 %	112	66	178	81 %
	Virtual	03	12	12	4 %	12	0	12	6 %
	Semipresencial	08	20	38	13 %	20	9	29	13 %
<b>TIPO DE CURSO</b>	Obligatorios	66	136	278	95 %	136	71	207	95 %
	Electivos	4	8	16	5 %	8	4	12	5 %



**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	8
<b>Fecha</b>	05/08/21

**IV.2 MALLA CURRICULAR**



	<b>Formulario</b>	<b>Código</b>	FA-FOR-20
	<b>CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)</b>	<b>Versión</b>	2
		<b>Página</b>	1
		<b>Fecha</b>	05/08/21

## V. GRADO Y TÍTULO QUE OTORGA

El Programa otorga el Grado de Bachiller en INGENIERIA AGROINDUSTRIAL Y DE BIOCOMERCIO Y el Título de INGENIERO AGROINDUSTRIAL Y DE BIOCOMERCIO Para ello debe cumplir los siguientes requisitos: el alumno debe haber concluido el plan de estudios vigente (X semestres), acumulado un total de 219 Créditos Académicos, de los cuales 12 corresponden a asignaturas electivas; así como la sustentación del trabajo de investigación si se encuentra regulado en la Ley Universitaria 30220 y las directivas del RENATI, SUNEDU y DIFIA, (Departamentode Investigación de la Facultad de Ingeniería Agraria).

## VI. CERTIFICADO DE COMPETENCIA PROFESIONAL

Se otorgará el certificado de competencia profesional si el alumno cumple con los siguientes: llevar 5 cursos obligatorios y 01 curso electivo dentro del currículum del programa de estudio bajo la modalidad de módulo.

- Refrigeración y congelación de alimentos
- Sistemas integrados de gestión
- Procesamiento agroindustrial II
- Simulación de procesos agroindustriales
- Formulación y evaluación de proyectos agrarios

Y uno (1) curso electivo:

- Normatividad y procesos para la calidad e inocuidad alimentaria

El módulo se completará con 19 créditos de los cinco cursos obligatorios más 3 créditos de un curso electivo, haciendo un total de 22 créditos, pertenecientes a los ciclos sexto, octavo, noveno y décimo. Asimismo, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Aprobar los cursos del módulo con promedio mayor o igual a 15
- Asistencia en el 90 % de los módulos
- Elaborar, sustentar y aprobar un proyecto que avale el desempeño de la competencia profesional identificadas.

**CERTIFICACIÓN:**

Se otorgará el certificado de competencia profesional en **GESTIÓN AGROINDUSTRIAL**. Concluido el módulo el alumno debe presentar un proyecto con los procesos agroindustriales establecidos. Además, debe cumplir los logros de desempeño señalados en los cursos (seis cursos) a través del curso formulación y evaluación de proyectos agrarios.

**VII. CUADRO DE EQUIVALENCIAS (CONVALIDACIONES)**

PLAN 2019		PLAN 2022	
CÓDIGO	ASIGNATURA	CÓDIGO	ASIGNATURA
<b>CICLO I</b>		<b>CICLO I</b>	
132107	Matemática 1	132107	Matemática 1
261146	Química General	261146	Química General
261171	Introducción a la Ingeniería Agroindustrial y de Biocomercio	261083	Introducción a la Ingeniería Agroindustrial y de Biocomercio
150283	Lengua: Comunicación Escrita y Académica	150283	Lengua: Comunicación Escrita y Académica
170001	Antropología Religiosa	170001	Antropología Religiosa
150286	Actividades I	150286	Actividades I
150285	Inglés I	150285	Inglés I
<b>CICLO II</b>		<b>CICLO II</b>	
132108	Matemática 2	132108	Matemática 2
261108	Biología General	261108	Biología General
340140	Química Orgánica	340140	Química Orgánica
150284	Redacción Académica	150284	Redacción Académica
170009	Teología I	170009	Teología I
150288	Inglés II	150288	Inglés II
150289	Inglés III	150289	Inglés III
<b>CICLO III</b>		<b>CICLO III</b>	
132104	Física 1	132104	Física I
261172	Tecnología de la información y la comunicación	261172	Tecnología de la información y la comunicación
140003	Economía General	261228	Economía agrícola
261112	Bioquímica	261112	Bioquímica
170010	Teología II	170010	Teología II
132100	Análisis Matemático 1	132100	Análisis Matemático 1

150290	Inglés IV	150290	Inglés IV
	<b>CICLO IV</b>		<b>CICLO IV</b>
132101	Análisis Matemático 2	132101	Análisis Matemático 2
261173	Fisicoquímica	261173	Fisicoquímica
261209	Administración de Empresas	261209	Administración de Empresas
261174	Dibujo de Ingeniería I	261174	Dibujo de Ingeniería I
340010	Microbiología	340010	Microbiología
261111	Educación Ambiental	261111	Educación Ambiental
261116	Prácticas de campo	261116	Prácticas de campo
150291	Inglés V	150291	Inglés V
150294	Inglés VI	150294	Inglés VI
	<b>CICLO V</b>		<b>CICLO V</b>
160004	Estadística General	160004	Estadística General
261148	Mecánica de Fluidos	261148	Mecánica de Fluidos
261175	Termodinámica	261175	Termodinámica
261176	Toxicología de los alimentos	261176	Toxicología de los alimentos
261177	Dibujo de Ingeniería II	261177	Dibujo de Ingeniería II
150297	Inglés VII	150297	Inglés VII
	<b>CICLO VI</b>		<b>CICLO VI</b>
261121	Estadística Aplicada	261121	Estadística Aplicada
261182	Elementos de máquinas y mecanismos	261182	Elementos de máquinas y mecanismos
261147	Balance de Materia y Energía	261147	Balance de Materia y Energía
261178	Refrigeración y congelación de alimentos	261178	Refrigeración y congelación de alimentos
261179	Biocomercio	261179	Biocomercio
150298	Inglés VIII	150298	Inglés VIII
150300	Inglés IX	150300	Inglés IX
	<b>CICLO VII</b>		<b>CICLO VII</b>
261180	Ingeniería de Procesos Agroindustriales I	261180	Ingeniería de Procesos Agroindustriales I
261181	Tecnología de la producción no alimentaria	261181	Tecnología de la producción no alimentaria
261210	Seguridad e inocuidad alimentaria	261123	Seguridad e inocuidad alimentaria
261183	Manejo de postcosecha de productos agroindustriales	261183	Manejo de postcosecha de productos agroindustriales
150303	Inglés X	150303	Inglés X
261185	Procesamiento de productos hidrobiológicos	261185	Procesamiento de productos hidrobiológicos

		261212	Procesos de la producción agropecuaria
<b>CICLO VIII</b>			<b>CICLO VIII</b>
261126	Metodología de la Investigación	261126	Metodología de la Investigación
261186	Equipos y maquinarias para la agroindustria	261186	Equipos y maquinarias para la agroindustria
261187	Ingeniería de Procesos Agroindustriales II	261187	Ingeniería de Procesos Agroindustriales II
261188	Procesamiento Agroindustrial I	261188	Procesamiento Agroindustrial I
261211	Sistemas Integrados de Gestión	261211	Sistemas Integrados de Gestión
		261189	Fermentaciones alimentarias
		340114	Producción agraria sostenible
<b>CICLO IX</b>			<b>CICLO IX</b>
261133	Seminario de Investigación I	261133	Seminario de Investigación I
261132	Prácticas Pre profesionales	261132	Prácticas Pre profesionales
261190	Agronegocios y mercadotecnia agroindustrial	261190	Agronegocios y mercadotecnia agroindustrial
261191	Biotecnología aplicada a procesos agroindustriales	261191	Biotecnología aplicada a procesos agroindustriales
261193	Procesamiento Agroindustrial II	261193	Procesamiento Agroindustrial II
261194	Simulación de procesos agroindustriales	261194	Simulación de procesos agroindustriales
		261213	Normatividad y procesos para la calidad e inocuidad alimentaria
		261274	Taller de Microbiología de los alimentos
<b>CICLO X</b>			<b>CICLO X</b>
261140	Seminario de Investigación II	261140	Seminario de Investigación II
261195	Técnicas de comercio exterior	261195	Técnicas de comercio exterior
261196	Planificación de producción agroindustrial	261196	Planificación de producción agroindustrial
261197	Formulación y Evaluación de Proyectos	261229	Formulación y Evaluación de Proyectos Agrarios
261198	Diseño de Plantas	261198	Diseño de Plantas
261131	Ética Profesional	261131	Ética Profesional
		261275	Biocomercio y desarrollo sostenible en las exportaciones.

	<b>Formulario</b>	<b>Código</b>	FA-FOR-20
	<b>CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)</b>	<b>Versión</b>	2
		<b>Página</b>	5
		<b>Fecha</b>	05/08/21

## VIII. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: MÉTODOS Y RECURSOS

### MÉTODOS Y RECURSOS

Los estudios del programa de Agroindustria y de Biocomercio se ofrecen en la modalidad presencial apoyados en los recursos del aula virtual de la universidad. Los métodos de enseñanza se desarrollan en los ámbitos teóricos y prácticos de las asignaturas, buscando familiarizar al estudiante con la investigación académica.

- ✓ Control de lecturas. Las lecturas contenidas en las separatas deben ser leídas previamente. Se tomarán controles de lecturas referidas a ellas.
- ✓ Casos y Ejercicios. A lo largo del curso se desarrollarán casos aplicativos.
- ✓ Participación en clase. La participación incluye no solamente los aportes referidos al tema a tratar, sino a las preguntas que surgieran con referencia a él
- ✓ Método Inductivo – Deductivo Método Científico
- ✓ Trabajos grupales aplicativos. Cada equipo (5) deberá desarrollar un tema previamente propuesto por el profesor en el aula bajo un formato preestablecido.
- ✓ Usos de laboratorio. Los estudiantes realizan la parte práctica en distintos laboratorios que permitan simular situaciones en condiciones ideales y parámetros controlados, siempre bajo la atención y dirección del docente o asistente de laboratorio.
- ✓ Prácticas en campo. Busca que el alumno realice actividades in situ de su campo de trabajo, estas se dividen en las visitas dirigidas por un docente a zonas fuera del aula para visualizar la clase teórica o generar problemas a discutir como parte de un curso.

**Los recursos utilizados** son los siguientes:

- ✓ Equipos: Pizarra, equipo multimedia, plumones.
- ✓ Materiales: Separatas, lecturas, casos de estudio, dinámicas

	<b>Formulario</b>	<b>Código</b>	FA-FOR-20
	<b>CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (RESUMEN)</b>	<b>Versión</b>	2
		<b>Página</b>	6
		<b>Fecha</b>	05/08/21

seleccionadas, software y sus respectivos manuales. Medios electrónicos: Web sites relacionadas a la asignatura, videos, laboratorio.

- ✓ Aula digital.

## **IX. SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UCSS**

Conforme a los lineamientos de evaluación, descritos en el Reglamento UCSS, la evaluación es permanente y contempla los criterios de: asistencia, participación positiva en clase, trabajo grupal, desarrollo de prácticas, entrega puntual de las tareas académicas, investigaciones formativas, exposiciones de sus investigaciones, informes de laboratorio.

Las evaluaciones serán aplicadas según el Calendario Académico Lectivo UCSS.

Las calificaciones de las evaluaciones son de naturaleza acumulativa. El promedio final del curso es producto de una media ponderada, considera los siguientes pesos:

- |                       |   |     |
|-----------------------|---|-----|
| ▪ Evaluación continua | : | 20% |
| ▪ Primera evaluación  | : | 10% |
| ▪ Segunda evaluación  | : | 20% |
| ▪ Tercera evaluación  | : | 20% |
| ▪ Evaluación Final    | : | 30% |