

PROPUESTA DE PLAZAS PARA CONTRATO DE DOCENTES - PERIODO ACADÉMICO 2026-II
SEMESTRE ACADÉMICO 2026-II
DEPARTAMENTO ACADÉMICO INGENIERÍA DE PROCESOS INDUSTRIALES

CÓDIGO DE PLAZA AIRHSP	COMPONENTE CURRICULAR	TIPO DE CONTRATO DOCENTE	PERFIL PROFESIONAL
000104	PLAN DE NEGOCIOS	B1	INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, CON GRADO ACADÉMICO DE MAESTRIA Y/O DOCTOR Y REQUISITOS SEGÚN LEY 30220
	MECÁNICA DE FLUIDOS Y FENÓMENOS DE TRANSPORTE		
	TRATAMIENTO TÉRMICO Y TRANSFERENCIA DE MASA Y CALOR		
	TECNOLOGÍA DE POSCOSECHA		
	PROYECTOS AGROINDUSTRIALES Y AGRONEGOCIOS		
000108	ELEMENTOS DE MAQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	B1	INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, CON GRADO ACADÉMICO DE MAESTRIA Y/O DOCTOR Y REQUISITOS SEGÚN LEY 30220
	DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES		
	BIOTECNOLOGÍA Y TECNOLOGÍAS EMERGENTES		
	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA		
	ELECTIVO III: INNOVACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		
000109	SEGURIDAD ALIMENTARIA	B1	INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL, CON GRADO ACADÉMICO DE MAESTRIA Y/O DOCTOR Y REQUISITOS SEGÚN LEY 30220
	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA		
	MICROBIOLOGÍA GENERAL		
	ELECTIVO III: TECNOLOGÍA DE CAFÉ, CACAO E INFUSIONES		
000112	TECNOLOGÍA DE MATERIALES Y MANUFACTURA	B1	ING. INDUSTRIAL, ING. MECÁNICO, ING. MECÁNICO ELÉCTRICO Y REQUISITOS DE LEY 30220
	TALLER DE INTEGRACIÓN PROFESIONAL		
	GESTIÓN DE MANTENIMIENTO		
	SISTEMAS AVANZADOS DE MANUFACTURA		
000114	DIBUJO TÉCNICO Y GEOMETRÍA DESCRIPTIVA	B1	ING. INDUSTRIAL, ING. MECÁNICO, ING. MECÁNICO ELÉCTRICO Y REQUISITOS DE LEY 30220
	PLANEAMIENTO Y CONTROL DE OPERACIONES		
	GESTIÓN DE PROYECTOS		
	ELECTIVO V (TALLER DE PROCESOS ERP/ERP PROCESS WORKSHOP)		
	ELECTIVO VII (LOGÍSTICA AVANZADA/ ADVANCED LOGIST)		
000138	LEGISLACIÓN LABORAL E INDUSTRIAL	B1	ING. INDUSTRIAL, ING. AGROINDUSTRIAL Y REQUISITOS DE LEY 30220
	ELECTIVO I (GESTIÓN COMERCIAL)		
	LOGÍSTICA INTEGRADA Y CADENA DE SUMINISTROS		
	ELECTIVO III (TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS)		
	ELECTIVO X (PATENTES, MARCAS Y FRANQUICIAS)		
000139	INGENIERÍA ECONÓMICA	B1	ING. INDUSTRIAL, ING. ECONOMISTA Y REQUISITOS DE LEY 30220
	ADMINISTRACIÓN PARA INGENIEROS Y GESTIÓN DE PERSONAS		
	GESTIÓN FINANCIERA		

	DIAGNÓSTICO Y MEJORA EMPRESARIAL		
	ELECTIVO IX (DISEÑO E INNOVACION INDUSTRIAL)		
000140	ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE SOSTENIBLE	B1	INGENIERO TEXTIL Y DE CONFECCIONES, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO AMBIENTAL, INGENIERO INDUSTRIAL, INGENIERO MECÁNICO CON GRADO ACADÉMICO DE MAESTRIA Y/O DOCTOR Y REQUISITOS SEGÚN LEY 30220
	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS		
	FIBRAS TEXTILES		
	MECÁNICA DE MATERIALES		
000141	FÍSICA TEXTIL	B1	INGENIERO TEXTIL Y DE CONFECCIONES, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO MECÁNICO ELECTRICISTA; CON GRADO ACADEMICO DE MAESTRIA Y/O DOCTOR Y REQUISITOS SEGÚN LEY 30220
	TERMODINÁMICA APLICADA		
	TRANSFERENCIA DE CALOR		
	MANTENIMIENTO INDUSTRIAL		
000178	QUÍMICA GENERAL	B1	INGENIERO TEXTIL Y DE CONFECCIONES, INGENIERO QUÍMICO, INGENIERO INDUSTRIAL, INGENIERO INFORMÁTICO, INGENIERO INFORMÁTICO, CON GRADO ACADEMICO DE MAESTRIA Y/O DOCTOR Y REQUISITOS SEGÚN LEY 30220
	FISICOQUÍMICA		
	ELECTIVO: TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE DATOS E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS		
	TECNOLOGÍA DE LA CONFECCIÓN TEXTIL		
000179	DIBUJO TÉCNICO Y GEOMETRÍA DESCRIPTIVA	B1	INGENIERO TEXTIL Y DE CONFECCIONES, ING. AGROINDUSTRIAL, INGENIERO INFORMÁTICO, INGENIERO INDUSTRIAL, INGENIERO MECÁNICO ELECTRICISTA; CON GRADO ACADEMICO DE MAESTRIA Y/O DOCTOR Y REQUISITOS SEGÚN LEY 30220
	TEJIDO PUNTO		
	OPERACIÓN DE MAQUINARIA DE CONFECCIÓN TEXTIL		
	CIRCUITOS ELÉCTRICOS		
000039	ESTÁTICA	B2	ING. INDUSTRIAL Y REQUISITOS DE LEY 30220
	INGENIERÍA DE PROCESOS		
	INGENIERÍA DE MÉTODOS II		
000040	SEMINARIO DE TESIS I	B2	ING. INDUSTRIAL, ING. AGROINDUSTRIAL Y REQUISITOS DE LEY 30220
	ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL		
000044	INGENIERÍA DE MÉTODOS I	B2	ING. INDUSTRIAL Y REQUISITOS DE LEY 30220
	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS		
000162	REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS	B3	INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL, CON GRADO ACADEMICO DE MAESTRIA Y/O DOCTOR Y REQUISITOS SEGÚN LEY 30220
000064	MICROBIOLOGÍA GENERAL	B1	INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL, CON GRADO ACADEMICO DE MAESTRIA Y/O DOCTOR Y REQUISITOS SEGÚN LEY 30220
	ELECTIVO II: TECNOLOGÍA DEL CAFÉ, CACAO E INFUSIONES		
	MODELAMIENTO Y SIMULACIÓN DE PROCESOS DE ALIMENTOS		
	TECNOLOGÍA DE PANIFICACIÓN, PASTAS Y EXTRUIDOS		

COMPONENTE CURRICULAR	SUMILLA
PLAN DE NEGOCIOS	La asignatura de Planes de Negocio corresponde al área de Formación Específica y se desarrolla en el séptimo semestre académico siendo de carácter teórico práctico cuyo propósito es proporcionar a los estudiantes las herramientas necesarias para desarrollar el espíritu emprendedor y las competencias para trasladar los conocimientos teóricos hacia la práctica mediante un plan de negocios tendiente a la creación y gestión de negocios con actitud proactiva, eficiente y eficaz.
MECÁNICA DE FLUIDOS Y FENÓMENOS DE TRANSPORTE	La asignatura es de naturaleza teórico – práctico, corresponde al octavo semestre, de estudios específicos y tiene como propósito proporcionar a los estudiantes los conocimientos de las propiedades físicas (térmicas, reológicas, etc.) de los alimentos y de los fenómenos de transporte de fluidos involucrados en el procesamiento de alimentos para su aplicación en el diseño, desarrollo y operación de equipos que intervienen en el manipuleo, conservación, transformación y almacenamiento de alimentos.
TRATAMIENTO TÉRMICO Y TRANSFERENCIA DE MASA Y CALOR	La asignatura de tratamiento térmico y transferencia de masa y calor, permite preservar los alimentos sometidos a tratamiento térmico debido a la naturaleza lábil de los microorganismos frente a la acción del calor. Asimismo, la transferencia de masa y calor permitirá conocer los mecanismos de transferencia, proceso estacionario, no estacionario, soluciones gráficas en placa, cilindro y esfera. Ley de Fick para la difusión molecular. Difusión molecular de gases. Contra difusión equimolar. Coeficientes de difusión. Ecuaciones. Transferencia de masa en estado no estacionario. Transferencia convectiva de masa. Comprende los fundamentos de la transferencia de calor por conducción y convección en estado estacionario y no estacionario, aplicando las leyes de Fourier y de Newton, comprende los fundamentos de la transferencia de masa en estado estacionario y no estacionario, aplicando las leyes de Fick y calcula los parámetros aplicando las diferentes ecuaciones, demostrando iniciativa, creatividad y responsabilidad.
TECNOLOGÍA DE POSCOSECHA	La asignatura pertenece al área curricular de formación de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico, tiene por propósito aplicar los diferentes procesos fisiológicos de la poscosecha y Manejar adecuadamente los diferentes procesos de maduración durante la fisiología poscosecha de frutas y hortalizas.
PROYECTOS AGROINDUSTRIALES Y AGRONEGOCIOS	La asignatura corresponde al área de formación específica, siendo de carácter teórico – práctico, orientada a brindar a los estudiantes nuevos enfoques en la definición e identificación de los proyectos agroindustriales, perfil del proyecto, estudio del mercado, estudio técnico e ingeniería del proyecto, bases de formulación y etapas de desarrollo, aspectos económicos, financieros en la formulación y evaluación de proyectos agroindustriales, gestión de la competitividad, cadenas agroalimentarias para el desarrollo de agronegocios.
ELEMENTOS DE MÁQUINAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	La asignatura pertenece al área curricular de formación de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico, tiene por propósito desarrollar el diseño, análisis y selección de mecanismos y máquinas de la industria alimentaria. Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: I. Fundamentos de diseño de máquinas. II. Elementos de máquina y mecanismos. III. Maquinaria para la industria alimentaria.
DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	La asignatura de diseño de plantas agroindustriales, es de formación especializada cuya naturaleza teórica práctica, está basada en los conocimientos necesarios para desarrollar en los estudiantes las capacidades y habilidades de diseñar, evaluar e implementar plantas a través del conocimiento de procesos y tecnologías de transformación de productos alimentarios, ciencias económicas y diseño arquitectónico, las mismas que se desarrollaran a través de seminarios y trabajo de campo.
BIOTECNOLOGÍA Y TECNOLOGÍAS EMERGENTES	La asignatura corresponde al área de formación profesional de especialidad, se propone introducir al estudiante en la biotecnología y su aplicabilidad en el sector industrial, biocatálisis, biorremediación, biotecnología alimentaria en la transformación y producción de alimentos, de materias primas aditivos biotecnología de la fermentación y tecnologías emergentes en el sector alimentario, tecnologías no térmicas
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	La asignatura de Metodología de la Investigación Científica corresponde al área de formación específica desarrollado en el sexto semestre, siendo de carácter teórico práctico, se propone introducir al estudiante fundamentos epistemológicos científicos, teóricos y científicos del marco metodológico redacción que le permitan al estudiante desarrollar su capacidad creativa y cultura de investigación para representar e interpretar resultados relacionados con su área y su desarrollo profesional.
ELECTIVO III: INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	La asignatura pertenece a área de formación de especialidad, es de naturaleza teórico práctico, tiene por propósito integrar en la formación del estudiante los principios de la innovación, métodos de conservación alimentaria, nuevas tecnologías; para que pueda responder adecuadamente a las exigencias en su formación tecnológica y científica.
SEGURIDAD ALIMENTARIA	La asignatura corresponde al área de formación profesional de especialidad, tiene como propósito familiarizar a los estudiantes con conceptos y métodos de seguridad alimentaria para satisfacer una situación nutricional. Utiliza conceptos y herramientas para una adecuada interpretación de la seguridad alimentaria y nutricional mediante el conocimiento del concepto, dimensiones, disponibilidad, accesibilidad, estabilidad institucional, revisión de programas, evaluación e instrumentos de seguridad y nutricional.
TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	La asignatura de toxicología de alimentos es obligatoria y de formación profesional especializada, teórica práctica, brinda al estudiante una formación integral, con conocimientos básicos de los tóxicos naturales de origen vegetal, animal y microbiano, sustancias antinutritivas en los alimentos, contaminación biológica, residuos fitosanitarios y zoonosarios procedentes de los tratamientos agrícolas y veterinarios, y generadas durante su procesamiento; a fin de identificar, evaluar, monitorear y evitar las sustancias potencialmente dañinas en alimentos que ponga en riesgo la salud del consumidor.
OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA	La asignatura corresponde al área de formación profesional especializada, siendo de carácter teórico-práctico. Está orientada para dotar al estudiante de los conceptos y principios básicos de las operaciones unitarias fundamentales que se utilizan en la ingeniería en industrias alimentarias. En este sentido es fin de este curso que los estudiantes sean capaces de realizar los cálculos básicos para el estudio de los fundamentos de la deshidratación, agitación y mezclado, centrifugación, evaporación, extracción, absorción, destilación, molienda y otros, por lo que su desarrollo es mediante una estrategia que toma como base el principio de la ingeniería para el diseño de productos, proceso, maquinaria, equipo y planta. Es decir, los estudiantes de Ingeniería en Industrias Alimentarias comprenderán la interacción de las operaciones unitarias con los procesos de producción de una industria, para saber tomar decisiones, como interactúan y cómo funciona.

MICROBIOLOGÍA GENERAL	La asignatura es de formación específica, permitiendo a los estudiantes comprender los fundamentos biológicos y microbiológicos necesarios para comprender la organización de la vida, las características de los seres vivos y la diversidad biológica en sus diferentes niveles de organización. Aborda el estudio de la célula como unidad estructural y funcional de los organismos, los procesos metabólicos, los mecanismos de herencia, la división celular y los principios de reproducción y la evolución biológica. Asimismo, desarrolla los fundamentos de la microbiología general mediante el estudio de la estructura, morfología, clasificación, metabolismo, crecimiento, reproducción y genética de los microorganismos, analizando su importancia en la salud, el ambiente, la industria y en los procesos industriales. Además, aborda los fundamentos del control microbiano y las aplicaciones de la biotecnología microbiana, promoviendo el pensamiento científico, la investigación, la innovación tecnológica y el desarrollo de soluciones sostenibles para problemas relacionados con la salud pública, la seguridad alimentaria y la conservación ambiental. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I – Célula, estructura y función de la célula, procesos metabólicos, mecanismos de herencia, división celular (mitosis y meiosis), la reproducción y los principios de la evolución biológica. Unidad II – Diversidad y evolución de los microorganismos, su estructura, morfología, clasificación, metabolismo, crecimiento, reproducción y genética, integrando conocimientos básicos de bacteriología, ficología, protozoología, micología, virología y parasitología, control microbiano y aplicaciones en la industria alimentaria, ambiental e industrial.
ELECTIVO III: TECNOLOGÍA DE CAFÉ, CACAO E INFUSIONES	La asignatura pertenece al área curricular de formación de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico, tiene por propósito desarrollar ordenada y metodológicamente alternativas de inversión en el contexto de la industria textil y de confecciones. Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: I. Agronómica: ciclo fisiológico del cultivo de café y cacao en la industria alimentaria. II. Transformación: Industrialización del café y cacao. III. Mercado: Comercialización del café y cacao
TECNOLOGÍA DE MATERIALES Y MANUFACTURA	La asignatura es de naturaleza teórico – laboratorio y es un curso de formación profesional que enlaza los procesos de transformación de los materiales en productos para satisfacer las necesidades industriales y domésticas, integra los conocimientos de las características y propiedades de los materiales, y de los procesos productivos con el fin de optimizar la producción.
TALLER DE INTEGRACIÓN PROFESIONAL	La asignatura de taller de integración es un curso teórico práctico de las herramientas e instrumentos de la carrera para lograr una efectiva implementación de proyectos de ingeniería industrial en su contexto de gestión, creando un nuevo producto, construyendo un prototipo y gestando su comercialización a través de una nueva empresa.
GESTIÓN DE MANTENIMIENTO	La asignatura es de naturaleza teórico – laboratorio y es un curso de formación profesional donde se exponen los tipos de mantenimiento implantados en nuestro medio y las metodologías y tendencias actuales del mantenimiento con énfasis en las actividades relacionadas con la gestión, medición del desempeño.
SISTEMAS AVANZADOS DE MANUFACTURA	Esta asignatura aporta al perfil del Ingeniero Industrial los conocimientos y habilidades necesarias para el diseño y fabricación de piezas mediante el uso de máquinas CNC, proporcionando las herramientas suficientes para producir elementos y componentes utilizando procesos avanzados de manufactura. El alumno contará con los conocimientos necesarios para el diseño, implementación y mejoras de sistemas integrados de manufactura mediante la utilización de nuevas tecnologías en el desarrollo de nuevos procesos en la industria.
DIBUJO TÉCNICO Y GEOMETRÍA DESCRIPTIVA	Curso que pertenece al área de estudios específicos, es de carácter teórico-práctico, con sentido de responsabilidad social que forma en un nivel I la competencia específica orientada al diseño de piezas mecánicas en el plano a mano alzada y en AutoCAD, así como el modelado en 3D. Tiene como propósito conocer conceptos, de diseño mecánico en el plano y en 3D. Incluye como temas: Croquisado de piezas mecánicas usando materiales de dibujo técnico, vistas, cortes, escalas, diseño de piezas mecánicas y máquinas con AutoCAD en el plano y 3D. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I – Dibujo técnico y geometría descriptiva / Unidad II – AutoCAD en el plano y en 3D.
PLANEAMIENTO Y CONTROL DE OPERACIONES	El curso busca que los estudiantes aprendan el manejo apropiado de las diferentes técnicas para diseñar, planear, programar y controlar las operaciones básicas de los procesos de fabricación de bienes y servicios, calculando y optimizando el uso eficiente de los recursos de una organización, bajo condiciones reales y cumpliendo con las exigencias del mundo actual. Asimismo, los estudiantes aprenden a definir estrategias alineadas a los objetivos de largo y corto plazo de la empresa, actividad que les permite desempeñarse eficientemente en áreas de Operaciones a lo largo de su carrera profesional.
GESTIÓN DE PROYECTOS	La asignatura trata del reconocimiento e incorporación de los principios y mejores prácticas de la gestión de proyectos como la mejor manera de asegurar el éxito en sus negocios. Dado el rápido crecimiento del requerimiento de profesionales certificados por el Project Management Institute (PMI) se plantea desarrollar en el curso los principales tópicos de estas mejores prácticas. La gestión de proyectos se ha aplicado desde los principios de la civilización, pero es necesario proveer una visión detallada de los conceptos gerenciales aplicados a los proyectos dentro de la misión de una organización. En este curso se estudian y aplican las buenas prácticas de la gestión de proyectos en base al cuerpo de conocimiento en gerencia de proyectos promovida por el Project Management Institute (PMI) para gestionar proyectos.
ELECTIVO V (TALLER DE PROCESOS ERP/ERP PROCESS WORKSHOP)	La asignatura proporciona una visión general y práctica de los procesos en un sistema ERP. Utilizando un software especializado en la sistematización de los procesos de negocio denominado ERP el profesor conduce talleres de cada uno de los procesos más importantes en donde el futuro Ingeniero Industrial trabajará. Los procesos a ser estudiados en cada taller son: configuración de la data maestra, procesos de compras, producción y ventas. Procesos de almacén como recepción, almacenamiento y despachos. Procesos de planificación MPS, MRP y DRP. El enfoque de la asignatura es desarrollar el proceso usando el sistema ERP.
ELECTIVO VII (LOGÍSTICA AVANZADA/ ADVANCED LOGIST)	La asignatura profundiza en los procesos de la cadena de suministro ofreciendo al alumno más herramientas para desarrollarse mejor en esta área. El curso desarrolla los siguientes procesos principales: administración de demanda para el diseño y modelamiento de pronósticos y planes de demanda, las estrategias de distribución física y el diseño de rutas de transporte, la planificación y control de las operaciones con los procesos de planificación maestra MPS y MRP, infraestructura logística y la optimización de estos procesos en la cadena de suministro. Se realizarán talleres con herramientas de pronósticos y con el uso de un ERP en algunos procesos. Se organizarán actividades especiales visitando plantas, almacenes, centros de distribución, puertos marítimos y compañías referentes, con el fin de darle una experiencia real al alumno y prepararlo para proyectos de mejora y competitividad.
LEGISLACIÓN LABORAL E INDUSTRIAL	Curso que pertenece al área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico, con sentido de responsabilidad social que forma en un nivel III, la competencia específica orientada a gerenciar grupos empresariales multidisciplinarios. Tiene como propósito proporcionar una visión integral de la legislación laboral aplicable en el ámbito industrial en Perú. Incluye como temas: Principios fundamentales del derecho laboral, Remuneraciones y beneficios sociales, Inspección laboral y sanciones administrativas, y legislación sobre salud ocupacional. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I: Fundamentos de la legislación laboral industrial / Unidad II: Aplicación y actualización de la legislación laboral industrial.

ELECTIVO I (GESTIÓN COMERCIAL)	La asignatura es de naturaleza teórico-práctica; tiene como propósito brindar conceptos y desarrollar en los estudiantes habilidades para una adecuada gestión del proceso comercial en la empresa. La asignatura presenta herramientas modernas relacionadas con gerencia de ventas, liderazgo comercial, mercadeo, planeación y estrategia de ventas, trade marketing, e-commerce, e-marketing, marketing viral, manejo de equipos de ventas, servicio de atención al cliente, CRM, inteligencia comercial, entre otros.
LOGÍSTICA INTEGRADA Y CADENA DE SUMINISTROS	La asignatura tiene por objetivo dar a conocer los conceptos y las herramientas necesarias en el manejo de la logística y el abastecimiento de las operaciones, con un enfoque práctico de las organizaciones, aplicando modelos de negocio logístico utilizados por las empresas, así como las técnicas y tendencias estratégicas y operativas utilizadas hoy en día en el campo de la logística y la cadena de suministros.
ELECTIVO III (TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS)	En esta asignatura se estudia la ciencia, las técnicas de conservación, los procesos de producción y la seguridad para la inocuidad y calidad de los alimentos, procurando mantener sus propiedades nutritivas y características organolépticas. Se relacionan todos los conceptos teóricos con experiencias prácticas proporcionando al alumno la base fundamental requerida que le permitirá desempeñarse en empresas de procesamiento de alimentos, contribuyendo con la competitividad y rentabilidad empresarial.
ELECTIVO X (PATENTES, MARCAS Y FRANQUICIAS)	La asignatura tiene como propósito que el estudiante comprenda la importancia de la gestión de patentes, marcas y franquicias en la comercialización de productos a nivel nacional e internacional. En este sentido la asignatura brinda una visión general del sistema de la propiedad industrial y ofrece aspectos técnicos y normativos relativos a la concesión, garantía y protección de las patentes de invención, los modelos de utilidad, secretos empresariales, los diseños industriales, las marcas de productos y de servicios, las denominaciones de origen, los nombres y lemas comerciales, entre otros.
INGENIERÍA ECONÓMICA	Curso que pertenece al área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico, con sentido de responsabilidad social que forma en un nivel II la competencia específica orientada a la gestión de proyectos. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de identificar y emplear alternativas de inversión que optimicen los recursos financieros en diferentes tipos de organizaciones y proyectos. Incluye como temas: Valor del dinero en el tiempo, Análisis de alternativas de inversión, análisis de sensibilidad y escenarios. Gestión de riesgos, responsabilidad social y ética, y evaluación de proyectos. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I Fundamentos y Herramientas de Ingeniería Económica / Unidad II Aplicaciones Avanzadas y Evaluación de Proyectos
ADMINISTRACIÓN PARA INGENIEROS Y GESTIÓN DE PERSONAS	Este curso brinda a los alumnos los conceptos fundamentales de la administración empresarial desde la perspectiva del ingeniero industrial, qué procesos básicos se deben tener en cuenta al diseñar una empresa y cómo los procesos que los componen se interrelacionan.
GESTIÓN FINANCIERA	Esta asignatura explica los tópicos que aborda la función económica financiera en las empresas y, a través del estudio de los estados contables, se identifican los principales indicadores financieros y económicos como la liquidez, la rentabilidad, el endeudamiento o el apalancamiento. El énfasis será dado en el enfoque que deben tener los gerentes: generar riqueza para los accionistas.
DIAGNÓSTICO Y MEJORA EMPRESARIAL	Dar solución a las debilidades organizacionales de las empresas a través de un diagnóstico empresarial, un plan de mejoramiento y la elaboración de una propuesta de impacto a la empresa con énfasis en su área de operaciones. Es de naturaleza teórico – práctico.
ELECTIVO IX (DISEÑO E INNOVACION INDUSTRIAL)	La asignatura combina conocimientos teóricos y prácticos de la tecnología para diseñar, innovar y fabricar un producto industrial. Tiene como objetivo proponer soluciones ante necesidades y problemas de la sociedad. Los estudiantes articulan e integran conocimientos de manufactura, automatización, métodos y diseño que permitan fabricar prototipos con posibilidades de desarrollo y obtención de una patente del producto creado.
ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE SOSTENIBLE	Curso que pertenece al área de estudios genéricos, es de carácter teórico, con sentido de ciudadanía que forma en un nivel II. La competencia general está orientada a liderar grupos sociales, impulsando la cooperación, la equidad, la tolerancia. Tiene como propósito de mejorar la mejorar la gestión ambiental y de riesgos. Incluye como temas: introducción a la ecología, medioambiente sostenible, ecosistema, ciclos biogénicos, contaminación ambiental y calentamiento global, sostenibilidad y desarrollo ambiental, problemas y educación ambiental en el Perú. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I Ecología y medio ambiente sostenible – Introducción a la Ecología /Unidad II Sostenibilidad y desarrollo ambiental.
FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	La Asignatura de Formulación y Evaluación de Proyectos corresponde al área de Formación de Especialidad y se desarrolla en el Décimo Semestre Académico siendo de carácter teórico- práctico cuyo propósito es desarrollar ordenada y metodológicamente alternativas de inversión en el contexto de la industria textil y de confecciones. Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: I. los proyectos de inversión y estudio de mercado en la industria textil y de confecciones. II. Desarrollo técnico del proyecto aplicado a la industria textil y de confecciones. II. Evaluación económica financiera de proyectos textiles y de confecciones.
FIBRAS TEXTILES	Curso que pertenece al área de estudio de especialidad, es de carácter teórico-práctico, con sentido de investigación, que forma en un nivel I, la competencia específica está orientada a la evaluación de las operaciones y procesos de la cadena textil. Tiene como propósito potenciar la Investigación científica y tecnológica. Incluye como temas: origen, clasificación y fuentes de obtención de fibras textiles, morfología, macroscópica y microscopía de fibras proteicas, propiedades físicas y químicas de las fibras proteicas, morfología, macroscópica y microscopía de fibras celulósicas y manufacturadas, propiedades físicas y químicas fibras celulósicas y manufacturadas. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I – fibras proteicas /Unidad II fibras celulósicas y manufacturadas.
MECÁNICA DE MATERIALES	La Asignatura de Mecánica de Materiales corresponde al área de Formación Básica y se desarrolla en el Sexto Semestre Académico siendo de carácter teórico- práctico cuyo propósito es el análisis de los fundamentos de los materiales, esfuerzos, tracción y torsión aplicados a textil y confecciones.
FÍSICA TEXTIL	Curso que pertenece al área de estudios de específicos, es de carácter teórico-práctico, con sentido de investigación que forma en un nivel I la competencia específica está orientada a la evaluación de procesos de auditoría en la industria textil. Tiene como propósito potenciar la Investigación científica y tecnológica. Incluye como temas: sistema internacional de unidades, vectores, movimiento partícula, fuerza, ley de newton, trabajo, potencia energía mecánica, óptica, ondas electromagnéticas, espectrofotometría, principios de mecánica y dinámica aplicados a textiles, propiedades térmicas, eléctricas y ópticas de los materiales textil, microscopía, estereoscópica, medición y titulación de fibra textil, determinación de humedad de los textiles. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I – Introducción a la física textil /Unidad II física textil para la caracterización de materiales textiles
TERMODINÁMICA APLICADA	Curso que pertenece al área de estudios específicos, es de carácter teórico-práctico, con sentido de investigación que forma en un nivel II, la competencia específica orientada a la elaboración, innovación y desarrolla productos textiles. Tiene como propósito potenciar la investigación científica y tecnológica. Incluye como temas: Introducción y conceptos básicos de termodinámica, primera ley de la termodinámica, segunda ley de la termodinámica, tercera ley de la termodinámica, ley cero de la termodinámica, procesos de combustión, entalpia de formación y combustión, ciclos de potencia de vapor, ciclo real de refrigeración por compresión de vapor, sistemas de bombas de calor, ciclos de potencia combinados gas vapor y refrigerado. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I – Leyes de la termodinámica, eficiencia de máquinas térmicas /Unidad II Ciclos de potencia de vapor y refrigeración
TRANSFERENCIA DE CALOR	La Asignatura de Transferencia de Calor corresponde al área de Formación Específica y se desarrolla en el Quinto Semestre Académico siendo de carácter teórico- práctico cuyo propósito es el análisis de los mecanismos de transferencia de calor en los procesos de la industria textil y de confecciones.

MANTENIMIENTO INDUSTRIAL	La Asignatura de Mantenimiento Industrial corresponde al área de Formación Específica y se desarrolla en el Séptimo semestre Académico siendo de carácter teórico- práctico cuyo propósito es el análisis del mantenimiento industrial aplicado en la industria textil y de confecciones.
QUÍMICA GENERAL	Curso que pertenece al área de estudios específicos, es de carácter teórico-práctico, con sentido de Investigación que forma en un nivel I, la competencia específica orientada a la evaluación de las operaciones y procesos de la cadena textil y de confecciones. Tiene como propósito potenciar la Investigación científica. Incluye como temas: Definición y clasificación de la química: materia y energía, Teorías atómicas, Teoría cuántica, configuración electrónica, Tabla periódica, funcionalidad y nomenclatura de compuestos inorgánicos, compuestos hidrogenados, enlace químico, reacciones químicas, estequiometría, soluciones, estado gaseoso, equilibrio químico e iónico. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I – fundamentos de química /Unidad II estequiometría estado gaseoso y equilibrio químico e iónico.
FISICOQUÍMICA	La Asignatura de Fisicoquímica corresponde al área de Formación Básica y se desarrolla en el Cuarto Semestre Académico siendo de carácter teórico- práctico cuyo propósito es desarrollar los conceptos de la fisicoquímica y de gases ideales y reales, primera, segunda y tercera ley de la termodinámica y espectroscopia, equilibrio químico y cambios físicos y cinética de las reacciones químicas, para contribuir con una solución multidisciplinaria de problemas que se manifiestan en la industria textil
ELECTIVO: TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE DATOS E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	La Asignatura busca desarrollar competencias técnico-instrumentales para su aplicación en una investigación de mercados con enfoque integral, utilizando herramientas cualitativas y cuantitativas en contextos nacionales e internacionales. Comprende la definición del problema de investigación; la preparación y ejecución de una investigación de mercados; el tratamiento y análisis de información, así como la comunicación efectiva de los resultados obtenidos en la misma. Aplicando a la Ingeniería Textil y de Confecciones.
TECNOLOGÍA DE LA CONFECCIÓN TEXTIL	La asignatura de Tecnología de la Confección Textil corresponde al área de Formación de Especialidad y se desarrolla en el Octavo Semestre Académico siendo de carácter teórico-práctico cuyo propósito es proporcionar al estudiante conocimientos para desarrollar, producir y gestionar la confección de prototipos y prendas de vestir, en proyectos prácticos de producción; utilizando técnicas y procedimientos de confección industrial, información específica y normas técnicas establecidas para ello, con seguridad, rapidez, calidad y cuidado del medio ambiente.
DIBUJO TÉCNICO Y GEOMETRÍA DESCRIPTIVA	Curso que pertenece al área de estudios específicos, es de carácter teórico-práctico, con sentido de ciudadanía que forma en un nivel I, la competencia específica está orientada al diseño de estrategias de comercialización de productos textiles. Tiene como propósito mejorar la formación académica de los estudiantes. Incluye como temas: Nociones generales del dibujo técnico, Construcciones geométricas bidimensionales y tridimensionales, Desarrollo de Sólidos, vistas bidimensionales, Lectura de Planos. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I – Trazos y diseños de figuras geométricas /Unidad II Diseño de planos en la industria textil.
TEJIDO PUNTO	La asignatura de Tejido Punto corresponde al área de Formación de Especialidad y se desarrolla en el Sexto Semestre Académico siendo de carácter teórico-práctico cuyo propósito es proporcionar al estudiante conocimientos para desarrollar tejidos de punto para su aplicación en proyectos prácticos de producción; utilizando técnicas y procedimientos de tejido industrial, información específica y normas técnicas establecidas para ello, con seguridad, rapidez, calidad y cuidado del medio ambiente.
OPERACIÓN DE MAQUINARIA DE CONFECCIÓN TEXTIL	La asignatura de Operación de Maquinaria de Confección Textil corresponde al área de Formación de Especialidad y se desarrolla en el Séptimo Semestre Académico siendo de carácter teórico-práctico cuyo propósito es proporcionar al estudiante conocimientos para reconocer, acondicionar y operar máquinas de confección textil, en proyectos prácticos de producción de prendas y artículos de vestir, utilizando información específica, normas técnicas y procedimientos estándar establecidos para ello, con seguridad, rapidez, calidad y cuidado del medio ambiente.
CIRCUITOS ELÉCTRICOS	La Asignatura de Circuitos Eléctricos corresponde al área de Formación Específica y se desarrolla en el Octavo Semestre Académico siendo de carácter teórico- práctico cuyo propósito es el análisis de los circuitos eléctricos de corriente continua y corriente alterna presentes en las máquinas y equipos utilizados en los procesos de producción de la industria textil y de confecciones.
ESTÁTICA	Curso que pertenece al área de estudios específico, es de carácter teórico-práctico, con sentido de responsabilidad social que forma en un nivel I la competencia específico orientada a las Soluciones de automatización. Tiene como propósito Comprender el análisis físico de las fuerzas de cuerpos y de sistemas de cuerpos rígidos sin deformación. Incluye como temas: Vectores, Condiciones de equilibrio, análisis estructural de fuerzas internas, fuerzas distribuidas, momentos de inercia. El curso está organizado en dos unidades: Unidad I Análisis de sistema de fuerzas en equilibrio / Unidad II Análisis estructural de fuerzas internas.
INGENIERÍA DE PROCESOS	La asignatura corresponde al área de estudios de la especialidad, es de naturaleza teórica práctica. Tiene como propósito desarrollar en el estudiante la capacidad de describir las técnicas y procedimientos para el diseño y mejora de procesos en operaciones productivas. La asignatura contiene: Los conceptos generales, el planeamiento, la organización, la dirección y control de la administración de operaciones basadas en procesos.
INGENIERÍA DE MÉTODOS II	El curso de Ingeniería de Métodos II, es de carácter teórico-práctico, se desarrolla en el 6to semestre de estudios y está orientado a la identificación y empleo de la representación de procesos, indicadores de control, diseño de planta, localización y tamaño de planta, y la determinación de tiempos, capacidad de planta y balance de líneas, ayudando con la mejora continua de la empresa.
SEMINARIO DE TESIS I	Es una asignatura de naturaleza teórico-práctico para estudiantes del octavo semestre de la carrera de Ingeniería Industrial, cuyo objetivo es desarrollar el proyecto de tesis enfocado en resolver problemas del sector industrial. El propósito es que el estudiante inicie el plan de tesis en el que se evidencia la aplicación práctica de su carrera, mediante la gestión de información académica, relevante para su tesis y, a partir de ella, plantear un problema de investigación susceptible a una posible solución. El curso permite al estudiante delimitar un problema de investigación y profundizar en las diversas posturas en torno al mismo, resumiendo el debate académico realizado hasta la fecha de elaboración del documento. El cual contribuye al desarrollo de las competencias de manejo de la información y comunicación escrita. Por ello, cumple un rol formativo e instrumental tanto para la vida universitaria como para la profesional, pues sienta las bases y proporciona experiencia en actividades propias de la investigación académica.
ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	A lo largo del curso, el estudiante conocerá los principales conceptos éticos: libertad, responsabilidad, persona, virtudes, normas, y las bases de la Ciudadanía: deberes y derechos ciudadanos, Estado de derecho, Solidaridad. El curso pretende contribuir con el aprendizaje ético y ciudadano de los estudiantes invitándolos a conocer, analizar y explicar problemas éticos y ciudadanos de su vida cotidiana.
INGENIERÍA DE MÉTODOS I	El curso de Ingeniería de Métodos I, es de carácter teórico-práctico, se desarrolla en el 5to semestre de estudios y está orientado a la enseñanza del diseño y análisis de las actividades productivas en las que intervienen hombres, máquinas y herramientas para lograr incrementar la productividad: realizar las operaciones en el menor tiempo y costo pero con la mejora calidad posible.

FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	Se realiza una revisión y exploración del Valor del Dinero en el Tiempo, tanto a nivel personal como empresarial, parte con la evaluación y análisis de diversas situaciones financieras: Préstamo, Ahorro e Inversión utilizando factores de equivalencia del valor presente y futuro de flujos del tipo: Simple, Serie Uniforme y Serie Gradiente e inclusive se logran incorporar factores como: inflación, revaluación y riesgo cambiario. Seguidamente, los conocimientos adquiridos se incorporan para la adecuada evaluación de proyectos de inversión (con vidas útiles iguales y diferentes), haciendo uso de diversos criterios de evaluación como: Valor Actual Neto (VAN), Tasa Interna de Retorno (TIR), Ratio Beneficio Costo (RBC), Período de Recuperación Descontado (PRD), Tasa Verdadera de Rentabilidad (TVR), Valor Anual Equivalente (VAE) y Costo Anual Equivalente (CAE). Finalmente, se construye, analiza y evalúa un proyecto de inversión utilizando el Flujo de Caja Económico y Financiero.
REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS	La asignatura pertenece al área curricular de formación de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico, tiene por propósito desarrollar ordenada y metodológicamente la transferencia de calor aplicado a la refrigeración y congelación de alimentos, así como también abarca los sistemas de producción de frío, cálculo de cargas térmicas, selección de compresores y diseño de cámaras frigoríficas.
MICROBIOLOGÍA GENERAL	La asignatura es de formación específica, comprende las características de los microorganismos, sus componentes celulares, su crecimiento, el desarrollo del mismo, su actividad metabólica, formas de reproducción y genética, así como los fundamentos de control para la prevención de enfermedades a través de los alimentos, generalidades sobre la microbiología de los alimentos y biotecnología microbiana industrial.
ELECTIVO II: TECNOLOGÍA DEL CAFÉ, CACAO E INFUSIONES	La asignatura pertenece al área curricular de formación de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico, tiene por propósito desarrollar ordenada y metodológicamente alternativas de inversión en el contexto de la industria textil y de confecciones. Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: I. Agronómica: ciclo fisiológico del cultivo de café y cacao en la industria alimentaria. II. Transformación: Industrialización del café y cacao. III. Mercado: Comercialización del café y cacao
MODELAMIENTO Y SIMULACIÓN DE PROCESOS DE ALIMENTOS	La asignatura pertenece al área curricular de formación de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico, tiene por propósito desarrollar la aplicación, análisis y síntesis de modelamiento y simulación de procesos de alimentos. Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: I. Herramientas para modelamiento. II. Modelamiento de procesos de alimentos. III. Simulación de procesos de alimentos.
TECNOLOGÍA DE PANIFICACIÓN, PASTAS Y EXTRUIDOS	La asignatura pertenece al área de formación de especialidad, teórica práctica y está orientada a desarrollar en el estudiante un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de la industria de la panificación, pastas y extruidos. Para lograr dicho objetivo se desarrollan aspectos relacionados a las diversas técnicas en la industria de la panificación, pastas y extruidos.