



**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA
CONSEJO UNIVERSITARIO**

RESOLUCIÓN N° 258-2019-CU-R-UNAS

Tingo María, 20 de junio de 2019

VISTO:

El Acuerdo N° 04-2019-CF-FIIA-UNAS, del Consejo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias;

CONSIDERANDO:

Que, mediante documento del visto, el Decano de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias, remite el Currículo de Estudios de la MAESTRÍA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, MENCIÓN: INGENIERIA AGROINDUSTRIAL, actualizado al mes de junio de 2019, para su aprobación;

Que, el Consejo Universitario es el máximo órgano de gestión, dirección y ejecución académica y administrativa de la universidad, de acuerdo a lo prescrito en el artículo 58° de la Ley Universitaria N° 30220; y tiene la atribución de concordar y ratificar los planes de estudios, y de trabajo propuestos por las unidades académicas, conforme lo establece el literal f) de artículo 122 del Estatuto de la Universidad Nacional Agraria de la Selva; por lo que este Colegiado, acuerda aprobar el Currículo de Estudios de la MAESTRÍA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, MENCIÓN: INGENIERIA AGROINDUSTRIAL, actualizado al mes de junio de 2019;

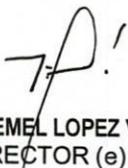
Estando a lo acordado por el Consejo Universitario, en sesión extraordinaria de fecha 11 de junio de 2019, y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley N° 30220, Ley Universitaria y el Estatuto de la Universidad Nacional Agraria de la Selva:

SE RESUELVE:

Artículo Único. – Aprobar el Currículo de Estudios de la MAESTRÍA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, MENCIÓN: INGENIERIA AGROINDUSTRIAL, actualizado al mes de junio de 2019; conforme al anexo que forma parte de la presente resolución.

Regístrese y Comuníquese.




ANTONIO EMEL LOPEZ VILLANUEVA
RECTOR (e)




EDILBERTO ACOSTA GRANDEZ
SECRETARIO GENERAL



**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE
LA SELVA**

ESCUELA DE POSGRADO

**UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE
INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



**CURRÍCULO DE ESTUDIOS
DE LA MAESTRIA EN
INGENIERIA DE ALIMENTOS**

**MENCIÓN:
INGENIERIA AGROINDUSTRIAL**

Actualizado a: JUNIO 2019

Aprobado por:

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

TINGO MARIA - PERU

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA
UNIDAD DE POSGRADO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

Carretera Central Km. 1.21 Teléf. (062) 562341
Tingo María - Perú

**UNAS FORMANDO PROFESIONALES VALORADOS PARA EL PAIS Y EL
MUNDO**



Autoridades universitarias

Rector	: Dr. Efraín Elí Esteban Churampi.
Vicerrector Académico	: Dr. Jorge Ríos Alvarado.
Vicerrector de Investigación	: Dr. Antonio Emel López Villanueva.
Director de la Escuela de Posgrado	: Dr. Roger Santelle Ferrer Tarazona



Autoridades de la Facultad

Decano Facultad	: Mg. Jorge Enrique Castro Gracey
Director De Unidad De Posgrado	: Dr. Roberto Dávila Trujillo
Director Escuela Profesional	: Ing. Luz Milagros Follegatti Romero
Director Departamento Académico	: M.Sc. Williams Vicente Roldan Carbajal
Unidad de Investigación	: Dra. Elizabeth Susana Ordoñez Gómez

Coordinadores de la Unidad de Posgrado

Ingeniería Agroindustrial	: M.Sc. Williams Vicente Roldan Carbajal
---------------------------	--

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

INFORMACIÓN GENERAL



PROGRAMA DE ESTUDIOS : Maestría en Ingeniería de Alimentos
Mención: Ingeniería Agroindustrial.



GRADO QUE OTORGA EL PROGRAMA DE ESTUDIO : Maestro en Ingeniería de Alimentos,
mención: Ingeniería Agroindustrial.

MODALIDAD : Presencial.

DURACIÓN : 4 semestres Académicos con una
duración de 64 créditos obligatorios.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

ÍNDICE

I.	JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS:	5
1.1.	EXPECTATIVAS EDUCATIVAS	5
II.	MERCADO LABORAL	5
III.	BASES CONCEPTUALES:	6
3.1.	BASES DOCTRINARIAS DE LA EDUCACIÓN	6
3.1.1.	FILOSÓFICOS	6
3.1.2.	SOCIOLÓGICOS	6
3.1.3.	PEDAGÓGICOS	7
3.1.4.	CURRICULAR	7
3.2.	CARACTERÍSTICAS DEL MODELO EDUCATIVO UNAS	8
3.2.1.	MODELO EDUCATIVO BASADO EN EL SERVICIO COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA	8
3.2.2.	CARACTERÍSTICA DEL MODELO EDUCATIVO	9
3.3.	BASE LEGAL	10
3.4.	FINES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA	11
3.4.1.	VISIÓN SECTORIAL	11
3.4.2.	MISIÓN UNAS	11
3.5.	FINES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	11
3.5.1.	MISIÓN DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	11
3.5.2.	VALORES INSTITUCIONALES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	12
3.5.3.	POLÍTICAS INSTITUCIONALES	13
3.5.4.	OBJETIVO EDUCACIONAL	19
IV.	PERFIL ACADÉMICO PROFESIONAL	19
4.1.	PERFIL DEL INGRESANTE	19
4.2.	PERFIL DEL EGRESADO	20
4.3.	CAMPO OCUPACIONAL	20
V.	PLAN DE ESTUDIOS	21
5.1.	CURSOS POR SEMESTRE	21
5.2.	SUMILLAS	22
5.3.	MALLA CURRICULAR	24
VI.	ESTRATEGIA METODOLÓGICA	24
6.1.	METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA – APRENDIZAJE	24
VII.	SISTEMA DE EVALUACIÓN	29
7.1.	PAUTAS PARA LA ELABORACIÓN DEL SISTEMA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	29
VIII.	GESTIÓN CURRICULAR	29
8.1.	REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS	29
8.2.	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA	30
8.3.	GRADOS	30
8.4.	CONVALIDACIÓN DE CURSOS	31



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

PRESENTACIÓN

El presente documento de Gestión Académica como es el currículo de la Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial, nace como respuesta a la necesidad de formar profesionales competitivos acorde a los avances y exigencias científicos y tecnológicos que el mercado global exige; por ello, el presente documento se elaboró en base a las experiencias y requerimientos del campo laboral de la ingeniería de Alimentos, que permita preparar profesionales con el perfil que demandan la región amazónica y el país.

La carrera profesional oferta el servicio educativo con infraestructura adecuada como la Planta Piloto de Frutas y Hortalizas, Planta de Harinas y Sucedáneos, Laboratorio de derivados cárnicos, Centro de cómputo e informática, biblioteca, áreas administrativas, sumado a ello, los conocimientos de los profesores altamente calificados que cuentan con grado de doctor y maestría obtenidos en el país y en el extranjero.

El plan de asignaturas comprende 1280 horas académicas equivalentes a 64 créditos de asignaturas obligatorias de acuerdo a lo establecido por la Ley Universitaria N°30220, así como los aspectos transversales que fortalecen el perfil del egresado.

En consecuencia, los maestrantes al aprobar dicho plan curricular están aptos para recibir el grado académico de Maestro en Ingeniería de Alimentos, mención: Ingeniería Agroindustrial, luego de ejecutar, defender y aprobar la tesis o trabajo de investigación y certificar el dominio de un idioma extranjero.

Por otro lado, la actualización curricular es continua e implica cambios, modificación de cursos, sumillas, perfiles, objetivos de acuerdo a los avances científicos y tecnológicos que la sociedad demande.

Dr. Roberto Dávila Trujillo
Director de la Unidad de Posgrado de la
Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

I. JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS:

1.1. EXPECTATIVAS EDUCATIVAS

Los egresados de la Facultad De Ingeniería De Industrias Alimentarias reconocen el prestigio obtenido por la UNAS, considerada entre las diez mejores Universidad del Perú en el 2007, lo que les hará regresar para efectuar sus estudios de Posgrado y mejorar su nivel de perfeccionamiento y capacitación. Esta situación, obliga a la Unidad de Posgrado de la Facultad a trabajar sistemáticamente ofrecer un servicio educativo pertinente y contextualizado a la realidad local, regional, nacional e internacional.



II. MERCADO LABORAL

Los campos de acción para la Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial, están fundamentados en las necesidades actuales del mercado laboral que le corresponde y contribuyen al desarrollo productivo del país estos son:

- Asesoría y consultoría en la industria de alimentos, en procesos productivos, gestión y desarrollo.
- Gestión de empresas de alimentos, de manera individual o asociativa, orientado al mercado nacional e internacional.
- Gerente técnico, gerente de producción, gerente de investigación y desarrollo en empresas alimenticias.
- Diseño de equipos, productos, procesos y plantas industriales que den respuesta a la necesidad del sector alimentario.
- Programación, ejecución, y evaluación de sistemas de aseguramiento de la calidad en empresas alimenticias.
- Investigación y desarrollo tecnológico de materias primas, productos y procesos.
- Comercialización de productos, materias primas, equipos de proceso y transporte, empaque y embalaje relacionado con la industria de alimentos.
- Elaboración, formulación y evaluación de proyectos agroindustriales.
- Docencia e investigación en instituciones de educación superior con programas afines a la ingeniería.



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

III. BASES CONCEPTUALES:

3.1. BASES DOCTRINARIAS DE LA EDUCACIÓN

Se fundamenta en el nuevo Modelo educativo de la UNAS, sustentado en la formación por competencias, basada principalmente en la investigación, el aprendizaje permanente, la responsabilidad social y los estándares de calidad; para formar en el profesional una conciencia desde la perspectiva multinivel y multidimensional, con la finalidad de impactar positivamente en el desarrollo sostenible de la amazonia y la conservación de la vida en el planeta. Asimismo, se sustenta en las políticas del Plan estratégico institucional sobre la visión, misión y valores institucionales la misma que responde a los componentes: la pertinencia, la formación profesional, enfoque educativo por competencias, al aprendizaje como servicio como estrategia pedagógica, la perspectiva multinivel y multidimensional, la investigación formativa, los valores, la responsabilidad social, el enfoque de procesos y las TIC.

3.1.1. FILOSÓFICOS

El ser humano es el centro del proceso educativo, como ser social que posee identidad propia, y, construye su identidad como creador y heredero de cultura a través del lenguaje; en consecuencia, el currículo se estructura en beneficio de los individuos y la sociedad; debido a esta gran responsabilidad, el mismo está permeado de visiones filosóficas, enfatizando la conciencia desde la perspectiva multinivel y multidimensional presentes en toda la educación integral: cognitiva, social, emocional, corporal, estética y espiritual.

3.1.2. SOCIOLÓGICOS

En esta postura se plantea que la sociedad es una entidad que se explica por sí misma, y no a partir de las acciones y conductas individuales, considerando que éstas últimas son el resultado de los procesos generales y estructurales de la sociedad. Se toma en cuenta la convivencia en interdependencia, con responsabilidad, solidaridad y respeto, por lo tanto, se orienta a entender que la sociedad, la cultura y el sistema de valores tienen un efecto marcado en el currículo.

Porque institucionalmente consideramos que el valor ciudadano de la democracia significa vivir en armonía con los derechos propios y de las demás personas, en tanto, la sostenibilidad de la vida es la continuidad perdurable de la misma en el tiempo.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

3.1.3. PEDAGÓGICOS

Contribuye al desarrollo de la **formación profesional integral**, partiendo de los pilares del **aprender a conocer**, que tiende al dominio de los instrumentos mismos del saber, es decir, a comprender el mundo que nos rodea, adquirir conocimientos ejercitando la atención, la memoria y el pensamiento. **Aprender a hacer**, indisoluble del aprender a conocer, se relaciona con la formación profesional y el cambio de paradigma de migrar de la noción de calificación a la de competencias, está relacionado con conocimientos y competencias específicas de formación profesional, de comportamiento social, de aptitud para trabajar en equipo, de capacidad de iniciativa y de asunción de riesgos. **El aprender a vivir juntos**, es enseñar la diversidad de la especie humana, el "descubrimiento del otro", y contribuir a una toma de conciencia de las semejanzas. **El aprender a ser** todos los seres humanos debe estar en condiciones de dotarse de un pensamiento autónomo y crítico, para ser capaces de elaborar un juicio propio, y así poder determinar por sí mismos qué deben hacer en las diferentes circunstancias de la vida. UNESCO, 1972.



Desde esta perspectiva, el currículo orienta a los estudiantes para desarrollar capacidades y características propias del ser humano, que el hombre sea realmente hombre (hominización), producto de convenientes relaciones sociales con el grupo social al cual pertenece (socialización) en un proceso activo de ingreso a la cultura (culturación). De esta manera, el currículo, no debería reducirse sólo a la enseñanza sino a acciones prácticas donde los estudiantes desarrollen competencias, capacidades, habilidades, aptitudes y actitudes.

3.1.4. CURRICULAR

Según Cecilia Braslavsky, competencia es el pilar del desarrollo curricular y el incentivo tras el proceso de cambio. Se define como "El desarrollo de las capacidades complejas que permiten a los estudiantes pensar y actuar en diversos ámbitos. Consiste en la adquisición de conocimiento a través de la acción, resultado de una cultura de base sólida que puede ponerse en práctica y utilizarse para explicar qué es lo que está sucediendo".

Según UNESCO la competencia es el conjunto de comportamientos socioafectivos y habilidades cognoscitivas, psicológicas, sensoriales y motoras que permiten llevar a cabo adecuadamente un desempeño, una función, una actividad o una tarea. Por tanto, el presente currículo tiende a sustentarse en el Modelo educativo de la UNAS, graficado su proceso en el siguiente esquema con vinculación inter, multi y transdisciplinar.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

3.2. CARACTERISTICAS DEL MODELO EDUCATIVO UNAS



El Modelo Educativo se fundamenta por su pertinencia curricular, ya que responde a las demandas socioculturales y ecológicas de nuestra realidad. Se orienta hacia una formación integral e integradora dentro de la tendencia educativa de las competencias, incorporando a su diseño curricular dos grandes ejes temáticos transversales: La educación ciudadana para la convivencia democrática y el desarrollo sostenible, constituyéndose en una respuesta central a los más importantes problemas actuales de trascendencia que afectan a nuestra sociedad y que demandan de la educación una atención prioritaria, orientando e impregnando la práctica educativa en esta dirección, facilitando los trabajos multidisciplinarios, interdisciplinarios y transdisciplinarios en la enseñanza aprendizaje, la investigación, la extensión universitaria y proyección social, así como en todas las actividades de nuestra institución. Articulando y sinergizando los fines de la universidad en forma sistémica para afirmar los valores ciudadanos dentro de una convivencia democrática y la sostenibilidad de la vida.



Su enfoque educativo por competencias nos centra en el aprendizaje con implicancias en la formación integral del profesional, promoviendo una educación sostenible donde los estudiantes aprenden a aprender a lo largo de la vida, para ser profesionales competentes, eficientes y pertinentes con la problemática social y productiva e impulsar el desarrollo de la región, el país y la sociedad en general. Este paradigma sostiene que todo ser humano tiene un infinito potencial a ser desarrollado cuando muestra interés por aprender, el mismo que se sustenta en cuatro pilares para la educación de este milenio que propone DELORS (UNESCO 1997), aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a vivir y aprender a ser.

3.2.1. MODELO EDUCATIVO BASADO EN EL SERVICIO COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA

Por otro lado, el modelo de enseñanza – aprendizaje se basa en el **SERVICIO COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA** que articula las actividades de los estudiantes, docentes y miembros de la comunidad, integrándolos y aplicando conocimientos en la realidad concreta de las comunidades. Vincula la teoría con la práctica y al mismo tiempo cultiva valores propios de la dinámica del trabajo en equipo y del compromiso social.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

3.2.2. CARACTERÍSTICA DEL MODELO EDUCATIVO

- **PERTINENCIA CURRICULAR:** Contextualiza la enseñanza – aprendizaje, la investigación, la extensión universitaria y proyección social con el entorno regional y el mundo actual.
- **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL:** Posibilita la formación completa del estudiante atendiendo a los pilares de la educación: aprender a aprender, aprender a hacer, aprender a vivir juntos y aprender a ser.
- **PARADIGMA EDUCATIVO POR COMPETENCIAS:** Permite la formación integral centrado en el aprendizaje, promoviendo una formación continua, donde el estudiante aprender a aprender a lo largo de la vida.
- **APRENDIZAJE BASADO EN EL SERVICIO COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA:** Articula la academia, en cuanto a la enseñanza – aprendizaje, investigación, extensión universitaria y proyección social a través del servicio como estrategia pedagógica.
- **CONCIENCIA DESDE UNA PERSPECTIVA MULTINIVEL Y MULTIDIMENSIONAL:** Se orienta hacia una conciencia multinivel partiendo de lo individual, pasando por la comunitaria, regional, nacional, hasta la mundial. Igualmente desde la perspectiva multidimensional está conformada por las seis dimensiones presentes en toda educación verdaderamente integral: cognitiva, social, emocional, corporal, estética y espiritual.
- **INVESTIGACIÓN FORMATIVA:** Es el proceso de construcción del conocimiento y está directamente asociado con el aprendizaje y la enseñanza, desarrollado en forma transversal a todas las actividades académicas y de utilidad permanente y significativa en la solución de problemas del profesional en su labor cotidiana y para la vida, de tal modo que aporte concretamente a la solución de los problemas de la sociedad para su desarrollo.
- **VALORES CIUDADANOS PARA LA CONVIVENCIA DEMOCRÁTICA Y LA SOSTENIBILIDAD DE LA VIDA:** El valor ciudadano de la democracia significa vivir en armonía con los derechos propios y de las demás personas, en tanto, la sostenibilidad de la vida es la continuidad perdurable de la misma en el tiempo.
- **RESPONSABILIDAD SOCIAL:** Es el compromiso ético y legal que tiene nuestra Universidad para consigo misma como para la sociedad en su conjunto.



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

- **ENFOQUE POR PROCESOS EN LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EDUCATIVA:** Permite asegurar la calidad, la gestión educativa en cada secuencia de sus actividades, orientadas a generar el valor agregado y conseguir resultados que satisfagan los requerimientos que la sociedad exige de la universidad.
- **TICs PARA LA GESTIÓN E INNOVACIÓN DEL CONOCIMIENTOS:** Es la utilización adecuada de múltiples medios, herramientas didácticas y tecnologías de información y comunicación para alcanzar el conocimiento para el desarrollo, favoreciendo a la reducción del impacto negativo del ambiente.

3.3. BASE LEGAL

El sustento de la creación de la Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial, se basa en:

- a) La Constitución Política del Perú del 1993.
- b) Ley Universitaria N° 30220, Publicado el 08 de julio del 2014 diario el Peruano.
- c) Ley N°28740, "Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa". Aprobado el 19 de mayo del 2006.
- d) Decreto Supremo N° 018-2007-ED, Aprueban el Reglamento de la Ley N° 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa. Aprobado el 9 de julio del 2007.
- e) Decreto Supremo N° 016-2015-MINEDU, Aprueban la Política de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior Universitaria
- f) Estatuto de la Universidad Nacional Agraria de la Selva. aprobada según resolución N° 001-2014- AE-UNAS/TM
- g) Reglamento General de la Universidad Nacional Agraria de la Selva Aprobada según resolución N° 167-2016-CU-R-UNAS.
- h) Reglamento de la Escuela de Posgrado - UNAS.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

3.4. FINES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

3.4.1. VISIÓN SECTORIAL

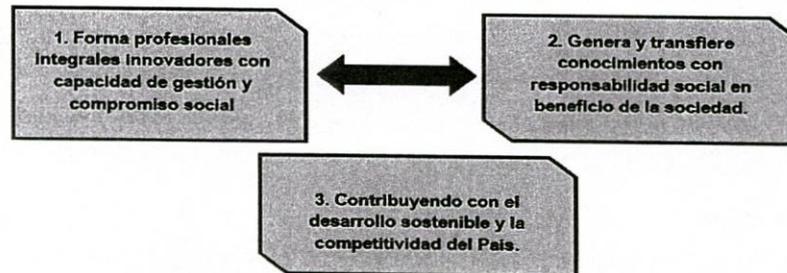
VISIÓN MINEDU:

"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"



3.4.2. MISIÓN UNAS

"Las UNAS forma profesionales integrales innovadores con capacidad de gestión y compromiso social, genera y transfiere conocimientos con responsabilidad social en beneficio de la sociedad, contribuyendo con el desarrollo sostenible y competitividad del país".



3.5. FINES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

3.5.1. MISIÓN DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

"Impulsar una gestión participativa con gobernabilidad, humanística y espíritu de investigación para lograr la educación integral, innovación y transferencia tecnológica de las industrias alimentarias bajo un modelo de desarrollo sostenible de la amazonia."

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

3.5.2. VALORES INSTITUCIONALES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Toda organización, desarrolla su estructura existencial sobre valores y principios corporativos, no existen organizaciones neutras, sin principios ni valores. Por eso, en el actual proceso de planeamiento estratégico desarrollado por la Universidad Nacional Agraria de la Selva, estos valores que a continuación presentamos deben analizarse, ajustarse o redefinirse de acuerdo a como vayan empoderándose en el proceso de fortalecimiento y desarrollo institucional.

- **Respeto**

Es un valor esencial para formar y moldear individuos que sepan respetar al resto de las personas en el presente y en el futuro.

- **Responsabilidad**

La responsabilidad implica tener la capacidad de cumplir con unos compromisos concretos, por tanto, es importante establecer algunas normas de convivencia común con el objetivo de que cada uno cumpla con sus responsabilidades para recordar que el bien común es más importante que el bien individual.

- **Honestidad**

El ser honesto en institución académica exige coraje para decir siempre la verdad y obrar en forma recta y clara. Es una forma de vivir congruente entre lo que se piensa y lo que se hace.

- **Humildad**

La humildad es difícil de encontrar en la actualidad, cuando vivimos en una sociedad llena de egoísmos. Es más común ser individualista y egoísta que humilde. Quien sea humilde conoce sus propias limitaciones y debilidades. Es capaz de restar importancia a los logros personales y de reconocer sus defectos y errores.

- **Tolerancia**

Es un valor importante en el fortalecimiento de las instituciones formadoras de capital humano, porque forma actitudes de respeto de las opiniones, ideas y actitudes de las demás personas, aunque no coincidan con las propias.



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

- **Trabajo en equipo**

Trabajo en es una competencia blanda como valor fundamental para crear empoderamiento en las personas y el fortalecimiento organizacional e institucional.

- **Transparencia.**

Es una actitud y comportamiento que en las personas e instituciones genera confianza en el desarrollo de sus acciones y compromisos.



3.5.3. POLÍTICAS INSTITUCIONALES

ENSEÑANZA APRENDIZAJE

- Promover y fomentar el desarrollo e implementación de un modelo educativo que impulse un proceso de formación profesional valorado y competitivo, donde el docente sea un facilitador para mejorar las competencias, destrezas y habilidades en la gestión del conocimiento y generación de nuevos conocimientos a través de la investigación básica y aplicada.
- Fomentar la vinculación de la docencia - investigación – extensión y proyección con responsabilidad social para el mundo del trabajo y el desarrollo emprendedor empresarial de tal manera que con sus capacidades y habilidades profesionales desarrollen alternativas viables de solución en las áreas de su competencia.
- Desarrollar permanentemente la evaluación docente como una actividad relevante orientada a garantizar la calidad del servicio ofrecido, impulsando planes de mejoramiento continuo asociados a los procesos de formación en su especialización, que permita potenciar los procesos de formación integral conducentes al uso racional de los recursos y ecosistemas y el ambiente.
- Orientar a la docencia en la formación de profesionales con ética y moral, con una sólida base científica, humanística, inventiva y técnica, enriquecida con los avances de la frontera del conocimiento, la pertinencia interdisciplinaria y transdisciplinaria, el desarrollo social con responsabilidad social universitaria.



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

- Promover y fomentar el desarrollo, la creatividad y la actualización de las prácticas docentes, mediante la actualización en la especialización y metodológica de su cuerpo académico, incorporando los avances pedagógicos y tecnológicos que hagan más eficiente la formación profesional.
- Desarrollar una política orientada a la evaluación y la innovación de los planes y programas de estudio, acordes a las necesidades del país, de la región y al desarrollo del conocimiento, respondiendo de esta manera a las demandas de los grupos de interés, y a los procesos de globalización e internacionalización que afectan al mundo.
- Entregar a los estudiantes una formación integral con nuevos enfoques teóricos, sobre la base de la investigación que le permitan ejercer sus funciones con profesionalismo y éxito.
- Promover la participación de los estudiantes en programas que permitan la movilización académica, permitiendo con ello mayor valoración y elevar de manera sostenible su calificación y cualificación académica.
- Mejorar la calidad de la educación en todos los niveles, mediante el diseño, implementación, difusión, seguimiento y evaluación del programa de tutorías académicas y científicas, incorporando planes docentes con méritos académicos de nivel comprobado.
- Implementar un sistema electrónico de registro de notas, como mecanismo del control del negociado de notas de un minúsculo grupo de docentes y estudiantes.

INVESTIGACIÓN

- Desarrollar y promover investigaciones sobre la base de los programas de investigación y líneas de investigación definidos en la UNAS y en las Facultades, articulándolas con los objetivos institucionales, nacionales del plan Bicentenario y el PEDNCTI 2006-2021 que permita generar impactos tangibles en el desarrollo local, Regional y Nacional.
- Promover e implementar los programas y líneas de investigación en el sector agrario, articuladas en los diversos ámbitos del desarrollo regional y nacional o en el contexto del conocimiento, y donde las



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

potencialidades de la unidad académica y las necesidades del entorno sean su principal fortaleza.

- Fomentar la formación de grupos de investigación interdisciplinarios, transdisciplinarios y la inserción de éstos en redes de investigación nacional e internacional y su acceso a fuentes de financiamiento interno y externo.
- Promover e incentivar, entre sus investigadores, la participación activa en seminarios, congresos u otros; las visitas a centros de investigación nacional e internacional, las visitas de investigadores nacionales e internacionales, como también y fundamentalmente la publicación de los resultados de la investigación en revistas indexadas.
- Desarrollo de la investigación científica, tecnológica, económica, social y cultural, considerándola como una de las actividades fundamentales para la creación y desarrollo sostenible de la región y del país.
- Promover la creación de los institutos de investigación y centro de investigación en las Facultades
- Mejorar la calidad y visibilidad de los egresados con la exigencia de presentar su artículo científico en una revista científica indizada.
- Impulsar las mesas científicas de cada una de las Facultades para discutir los avances de los trabajos de investigación a nivel de estudiantes y docentes con la participación de pares externos invitados.
- Gestionar recursos financieros para impulsar la generación y diseminación de la producción científica.
- Impulsar el liderazgo institucional sostenido en la credibilidad técnica, buscando la vinculación con el Estado - Empresa – Academia-Sociedad con el apoyo sostenido en la búsqueda a la solución de los problemas socio económicos y técnicos agroambientales.



EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL

- Impulsar un plan de mejora de responsabilidad social universitaria que articule de manera sinérgica y holística la enseñanza con la investigación científica y la sociedad, diseñándolas, a partir de que hay

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

un nuevo contexto que necesita una mirada distinta y reglas de juego complejas frente a nuevos jugadores sociales.

- Propiciar la articulación de convenios con instituciones nacionales o extranjeras para abrir opciones de relaciones e intercambios científicos, tecnológicos y humanísticos, que nos permita interactuar con el desarrollo científico emergente, promoviendo el intercambio académico y producción intelectual, y darnos a conocer en el ámbito nacional e internacional.
- Promover programas y proyectos de desarrollo, en el ámbito de nuestra especialización, que contribuya a: satisfacer las demandas sociales; la solución de problemas regionales; y, al mejoramiento de la calidad de vida de las personas; propiciando en todo momento, que éstos se vinculen con las actividades de docencia e investigación con responsabilidad social universitaria.
- Impulsar la participación en programas y proyectos de extensión académica nacionales e internacionales, a través de seminarios, simposios, work shop, congresos, diplomados y otros, que contribuya al desarrollo de las facultades, fomentando con ello la socialización del conocimiento al más alto nivel, como también el desarrollo integral de la comunidad.
- Incentivar y promover la comunicación y publicación de resultados de proyectos académicos (investigación, docencia y extensión), expresados en revistas, libros, boletines, gacetas, diarios u otros, tanto impresos o electrónicos, que estén orientados a difundir los resultados institucionales y aquella que desarrolla con otras instituciones nacionales e internacionales.
- Fomentar y apoyar las actividades de extensión y proyección, tanto del sector público como privado, que apunten a la difusión del nuevo conocimiento científico.

GESTIÓN ESTRATÉGICA DE CALIDAD

- Desarrollar y difundir procesos administrativos y financieros, efectivos y transparentes, que garanticen la calidad académica en la UNAS.



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS



- Desarrollar mecanismos de acceso y mayor visibilidad de los mejores estudiantes de la UNAS a integrarse al mercado laboral de manera competitiva.
- Impulsar con liderazgo el proceso de autoevaluación y acreditación institucional y las facultades con el nuevo modelo del SINEACE con participación de los docentes, estudiantes y administrativos.
- Identificar e incorporar en la UNAS los parámetros de asignación presupuestal implementados en la universidad según las necesidades estratégicas de crecimiento y posicionamiento institucional.
- Diseñar e implementar el sistema de gestión de la calidad conducente a la mejora de la calidad académica del SINEACE.
- Modernización y tecnificación de la gestión académica articulada al sistema institucional de gestión de calidad, impulsando los planes de mejora de enseñanza- investigación y responsabilidad social universitaria
- Fomentar el desarrollo de una cultura de evaluación de todas las actividades para disponer de un instrumento eficaz para el mejoramiento permanente de su gestión.
- Promover y fortalecer una cultura de planificación y control de gestión para incrementar la capacidad y el uso sustentable de sus recursos humanos, financieros, tecnológicos, materiales y ambientales que se dispone.
- Impulsar el monitoreo y seguimiento del PEI, en relación, al POI y PPR al interior de la UNAS.

SOPORTE INSTITUCIONAL

- Creación y mejoramiento de infraestructura y equipamiento de laboratorios que conduzcan a mejorar la calidad de la formación profesional.
- Desarrollar programas de mejora académica mediante la gestión de becas a los mejores estudiantes, bolsas de ayudantía a los profesores investigadores, e implementación de las tutorías académicas y de investigación
- Impulsar la creación del banco de proyectos productivos y de investigación, en el campo de su especialidad, a partir de las demandas sociales consideradas en los planes de desarrollo concertado a nivel regional y local.
- Promover la conformación de equipos de trabajo interdisciplinario para elaborar propuestas de desarrollo, que permita conseguir recursos

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

financieros de los organismos de cooperación financiera nacional e internacional.

- Desarrollar proyectos para mejorar la infraestructura y equipamiento que permitan fortalecer la calidad de la enseñanza, la investigación y la transferencia de servicios y paquetes tecnológicos a la sociedad.
- Crear e implementar los institutos y centros de investigación que permitan consolidar la investigación básica, aplicada y la visibilidad de la producción científica.
- Gestión para el acceso a repositorios especializados a nivel nacional e internacional, inscripción a revistas especializadas.
- Desarrollo de alianzas estratégicas a través de firma de convenios para impulsar movilidad de docentes para desarrollar programas de capacitación y desarrollo de investigaciones en red.
- Desarrollo e implementación de fondos para financiar investigaciones estratégicas.

RESULTADOS

- Creación e implementación de un sistema virtual de seguimiento de egresados
- Implementar el patronato de egresados como brazo estratégico para generar mayor visibilidad y posicionamiento institucional.
- Realización de investigaciones para generar información sistematizada que permita medir y validar el grado de empleabilidad, en relación, a la competencia de universidades de la región.
- Generar mesas técnico- políticas que permitan impulsar liderazgo en la gestión estratégica del desarrollo territorial con propuesta técnico científicas que conlleven a impulsar un desarrollo sostenible y competitivo.
- Desarrollar programas de fortalecimiento organizacional e institucional como mecanismos de acceso al fortalecimiento de las cadenas productivas priorizadas y generación de valor agregado.
- Desarrollo del fortalecimiento de capacidades de grupos de interés a través de programas de capacitación diferencial y asistencia técnica según las demandas solicitadas.
- Impulsar programas de capacitación formal y no formal dirigido a los grupos de interés.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

- Firma de convenios y alianzas estratégicas con los grupos de interés de mayor relevancia en el desarrollo territorial de selva peruana.

3.5.4. OBJETIVO EDUCACIONAL

Formar profesionales con unas bases sólidas de conocimientos y competencias sobre los enfoques, conceptos y métodos en el campo de la Agroindustria Alimentaria, mediante el desarrollo de competencias en investigación, gestión, políticas y docencia de alta calidad sobre el uso, manejo y conservación de la biodiversidad enmarcada en el sector agroindustrial, para responder a la realidad social, económica, tecnológica y cultural.



IV. PERFIL ACADÉMICO PROFESIONAL

Ante la globalización del mercado alimentario y no alimentario, es muy importante la formación avanzada de recursos humanos calificados, teniendo presente que se propone formar investigadores en el sector agroindustrial dedicado a la producción de alimentos de origen orgánico, ya sea para humanos, o animales, y materias primas para otras industrias caso de la madera, el caucho y biocombustibles. Apuesta que permitirá focalizar las particularidades del país, desde un horizonte universal, integrado y multidisciplinario, en la que se vinculan estrechamente los diferentes sectores como el agropecuario, la ciencia, la tecnología e ingeniería.



4.1. PERFIL DEL INGRESANTE

El ingresante a la Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial, debe tener las siguientes aptitudes:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Razonamiento Lógico.
- Emprendimiento.
- Creatividad.
- Capacidad de Trabajo en equipo.
- Hábito de lectura.
- Capacidad de Comunicaciones.
- Capacidad de Liderazgo.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

4.2. PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de la Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial, es capaz de:

- Diseñar y gestionar sistemas de producción agropecuaria que respondan a las necesidades del mercado y del sector de la agroindustria, así como sistemas de calidad, medioambiente y seguridad.
- Aplicar los sistemas de control de la calidad en la elaboración industrial de los productos agropecuarios.
- Realizar investigaciones sobre nuevos productos y soluciones para enriquecer el conocimiento de la industria.
- Apoyar en la búsqueda de recursos tecnológicos e innovadores que permitan optimizar la producción agrícola y ganadera.
- Asesorar a las empresas sobre la aplicación de las normas técnicas requeridas para la comercialización de productos agropecuarios.
- Contribuir a la resolución de problemas relacionados a los procesos de producción económica de los bienes primarios.
- Supervisar a las empresas en el manejo de las materias primas.
- Monitorear el uso de medidas de control sobre los recursos naturales.
- Crear, planear y evaluar la investigación con el objetivo de desarrollar procesos, equipos y tecnología para un mejor aprovechamiento de los recursos agrícolas y pecuarios.

Para desempeñarse en empresas de producción agropecuaria o agroindustriales y centros de investigación y desarrollo.

4.3. CAMPO OCUPACIONAL

El egresado de la Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial, podrá desenvolverse como:

- Director y gestor del planeamiento y control de la producción agroindustrial.
- Director y gestor de la calidad e inocuidad en procesos agroindustriales y alimentarios.
- Especialista en agronegocios y en agroexportación.
- Desarrollador de productos y servicios agroindustriales.
- Gestor de procesos agroindustriales que promueven la inclusión social y laboral de la comunidad.
- Docencia Universitaria.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

V. PLAN DE ESTUDIOS

Cada unidad de posgrado establecerá el currículo y el plan de estudios, así mismo determinará en la estructura curricular el nivel de estudios de posgrado, la pertinencia y duración de las menciones de las maestrías.

El estudiante al finalizar satisfactoriamente el plan de estudios deberá sustentar y aprobar la tesis correspondiente.

5.1. CURSOS POR SEMESTRE



SEMESTRE I									
CÓDIGO	ASIGNATURA	CONDICION	HT	HP	TH	CT	CP	TC	REQUISITO
PGIA-01	Química y Bioquímica Agroindustrial	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	NINGUNO
PGIA-02	Métodos estadísticos Aplicados	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	NINGUNO
PGIA-03	Análisis Químico Instrumental	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	NINGUNO
PGIA-04	Seminario de Tesis I	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	NINGUNO
TOTAL			192	128	320	12	4	16	

SEMESTRE II									
CÓDIGO	ASIGNATURA	CONDICION	HT	HP	TH	CT	CP	TC	REQUISITO
PGIA-05	Aseguramiento de la Calidad	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
PGIA-06	Biología y Bioingeniería	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
PGIA-07	Tecnología de Alimentos	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
PGIA-08	Seminario de Tesis II	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
TOTAL			192	128	320	12	4	16	

SEMESTRE III									
CÓDIGO	ASIGNATURA	CONDICION	HT	HP	TH	CT	CP	TC	REQUISITO
PGIA-09	Finanzas y Comercio Internacional	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
PGIA-10	Planeamiento y Marketing Estratégico	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
PGIA-11	Formulación y Diseño de Productos	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
PGIA-12	Seminario de Tesis III	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
TOTAL			192	128	320	12	4	16	

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

SEMESTRE IV									
CÓDIGO	ASIGNATURA	CONDICIÓN	HT	HP	TH	CT	CP	TC	REQUISITO
PGIA-13	Investigación Aplicada 1	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
PGIA-14	Investigación Aplicada 2	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
PGIA-15	Investigación Aplicada 3	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
PGIA-16	Investigación Aplicada 4	Obligatorio	48	32	80	3	1	4	
TOTAL			192	128	320	12	4	16	

LEYENDA:

HT: Horas Teóricas
HP: Horas Prácticas
TH: Total Horas
CT: Créditos Teóricos
CP: Créditos Prácticos
TC: Total Créditos

CÓDIGO DEL CURSO:

EJEMPLO: PGIA-01
PG : Posgrado
IA : Ingeniería Agroindustrial
01 : Orden del Curso

5.2. SUMILLAS

Química y bioquímica agroindustrial:

Analizar y comprender los cambios químicos y bioquímicos de materias primas animales y vegetales.

Métodos estadísticos Aplicados:

Estadística inferencial, diseños experimentales, regresión, correlación, muestreo, pruebas no paramétricas, con el empleo de softwares estadísticos SPSS, Statgraphics.

Análisis Químico Instrumental:

Espectrofotometría UV-V, HPLC, UPLC, CG, espectrofotometría masas, espectrofotometría de absorción y emisión atómica, PCR - variantes de PCR, PCRT, electroforesis.

Seminario de Tesis I

Principios de Epistemología y Metodología de la Investigación Científica, Idea de Investigación, Herramientas para la búsqueda de información científica, estado del arte, estilos de redacción científica, elaboración de monografía que comprende el marco teórico de la investigación.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

Aseguramiento de la Calidad

BPM, PGH, HACCP, TQM, TQC, 5S, Vigilancia Sanitaria e inspección, 6SIGMA, ISO 9000, 14000, 22000.

Biotecnología y Bioingeniería:

Biotecnología microbiana, agrícola, pecuaria, vegetal, ambiental, biología molecular, bioingeniería.



Tecnología de Alimentos

Alimentos funcionales, plantas medicinales, compuestos bioactivos, Procesamiento del café, cacao y palma aceitera.

Seminario de Tesis II

Plan de tesis: Planteamiento del problema, Justificación del problema, Marco teórico, Objetivos, hipótesis, materiales y métodos, metodología experimental.



Finanzas y Comercio Internacional:

Valuación de bonos y acciones, administración de riesgos y valor del dinero en el tiempo, Teoría del comercio internacional, ventajas competitivas y comparativas, modelos de negocios internacionales, aplicación a través de la casuística. Normatividad del comercio internacional.

Planeamiento y Marketing Estratégico:

Direccionamiento estratégico, diagnóstico estratégico, formulación estratégica, monitoreo, seguimiento y evaluación de planes. Gestión estratégica del marketing, investigación de mercados, segmentación de mercados y marketing - Mix.

Diseño de y Formulación de Productos

Teoría: Nuevos productos, la marca, envases con estrategia empresarial, la cartera de productos, fases del proceso de desarrollo de nuevos productos, orientación estratégica, causas del éxito y fracaso. Práctica: Los estudiantes desarrollarán un caso práctico que será informado y sustentado.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

Seminario de Tesis III:

Plan de tesis: Diseño Experimental, Análisis estadístico, Presupuesto, Programación de actividades, Ensayos experimentales preliminares de laboratorio y manejo de data.
Aprobación proyecto de tesis.

Investigación Aplicada 1,2,3 y 4:

Los cursos de investigación aplicada comprenden la ejecución del proyecto de tesis, el estudiante deberá avanzar en cada curso el 25% de la tesis.

5.3. MALLA CURRICULAR

Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial.

SEMESTRE I		TC	SEMESTRE II		TC	SEMESTRE III		TC	SEMESTRE IV		TC
		16			16			16			16
Química y Bioquímica Agroindustrial	C	4	Aseguramiento de la Calidad	C	4	Finanzas y Comercio Internacional	C	4	Investigación Aplicada 1	C	4
Métodos estadísticos Aplicados	C	4	Biología y Bioingeniería	C	4	Planeamiento y Marketing Estratégico	C	4	Investigación Aplicada 2	C	4
Análisis Químico Instrumental	C	4	Tecnología de Alimentos	C	4	Formulación y Diseño de Productos	C	4	Investigación Aplicada 3	C	4
Seminario de Tesis I	C	4	Seminario de Tesis II	C	4	Seminario de Tesis III	C	4	Investigación Aplicada 4	C	4

LEYENDA:

TC : Total Créditos
C : Créditos

VI. ESTRATEGIA METODOLÓGICA

6.1. METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA – APRENDIZAJE

La estrategia empleada desde el modelo educativo que sigue los programas de estudio de la UNAS se enfoca en el SERVICIO COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA que articula las actividades de los estudiantes, docentes y miembros de la comunidad, integrándolos y aplicando conocimientos en la realidad concreta de las comunidades.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

Vincula la teoría con la práctica y al mismo tiempo cultiva valores propios de la dinámica del trabajo en equipo y del compromiso social.

(TECNOLÓGICO DE MONTERREY, 2010) Características generales las técnicas didácticas que se emplearán son:



TÉCNICAS:

- Exposición
- Método de Proyectos
- Método de Casos.
- Método de Preguntas.
- Simulación y Juego.
- Aprendizaje basado en problemas.



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

ESTRATEGIA DIDACTICA	OBJETIVO	VENTAJAS	APLICACIONES EJEMPLO	RECOMENDACIONES	ROLES
Exposición	Presentar de manera organizada información a un grupo. Por lo general es el profesor quien expone; sin embargo, en algunos casos también los alumnos exponen	Permite presentar información de manera ordenada. No importa el tamaño del grupo al que se presenta la información.	Se puede usar para hacer la introducción a la revisión de contenidos. Presentar una conferencia de tipo informativo. Exponer resultados o conclusiones de una actividad.	Estimular la interacción entre los integrantes del grupo. El profesor debe desarrollar habilidades para interesar y motivar al grupo en su exposición.	Profesor: Posee el conocimiento. Expone, informa. Evalúa a los estudiantes. Alumnos: Receptores pasivos. Poca interacción.
Método de proyectos	Acerca una realidad concreta a un ambiente académico por medio de la realización de un proyecto de trabajo.	Es interesante. Se convierte en incentivo. Motiva a aprender. Estimula el desarrollo de habilidades para resolver situaciones reales.	Recomendable en: materias terminales de carreras profesionales. En cursos donde ya se integran contenidos de diferentes áreas del conocimiento. En cursos donde se puede hacer un trabajo interdisciplinario.	Que se definan claramente las habilidades, actitudes y valores, que se estimularán en el proyecto. Dar asesoría y seguimiento a los alumnos a lo largo de todo el proyecto. Discuten. Proponen y comprueban sus hipótesis. Practican habilidades.	Profesor: Identifica el proyecto. Planea la intervención de los alumnos. Facilita y motiva la participación de los alumnos. Alumnos: Activos. Investigan. Discuten. Proponen y comprueban sus hipótesis. Practican habilidades.
Método de casos	Acerca una realidad concreta a un ambiente académico por medio de un caso real o diseñado	Es interesante. Se convierte en incentivo. Motiva a aprender. Desarrolla la habilidad para análisis y síntesis. Permite que el contenido sea más significativo para los alumnos.	Útil para iniciar la discusión de un tema. Para promover la investigación sobre ciertos contenidos. Se puede plantear un caso para verificar los aprendizajes logrados	El caso debe estar bien elaborado y expuesto. Los participantes deben tener muy clara la tarea. Se debe reflexionar con el grupo en torno a los aprendizajes logrados.	Profesor: Diseña o recopila el caso. Presenta el caso, facilita y motiva a su solución. Alumnos: Investigan. Discuten. Proponen y comprueban sus hipótesis.
Método de preguntas	Con base en preguntas llevar a los alumnos a la discusión y análisis de información pertinente a la materia.	Promueve la investigación. Estimula el pensamiento crítico. Desarrolla habilidades para el análisis y síntesis de información.	Para iniciar la discusión de un tema. Para guiar la dilución del curso. Para promover la participación de los alumnos. Para generar controversia creativa en el grupo.	Que el profesor desarrolle habilidades para el diseño y planteamiento de las preguntas. Evitar ser repetitivo en el uso de la técnica.	Profesor: Guía al descubrimiento. Provee de pistas y eventos futuros. Alumnos: Toman las pistas, investigan. Semiactivos. Buscan evidencias.



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

ESTRATEGIA DIDÁCTICA	OBJETIVO	VENTAJAS	APLICACIONES EJEMPLO	RECOMENDACIONES	ROLES
Simulación y juego	<p>Aprender a partir de la acción tanto sobre contenidos como sobre el desempeño de los alumnos ante situaciones simuladas.</p>	<p>Los estudiantes aplican verdades "descubiertas" para la construcción de conocimientos y principios.</p> <p>Promueve la interacción y la comunicación.</p> <p>Es divertida.</p> <p>Permite aprendizajes significativos.</p>	<p>Para contenidos que requieren la vivencia para hacerlos significativos.</p> <p>Para desarrollar habilidades específicas para enfrentar y resolver las situaciones simuladas.</p> <p>Para estimular el interés de los alumnos por un tema específico al participar en el juego.</p>	<p>Que el docente desarrolle experiencia para controlare al grupo y para hacer un buen análisis de la experiencia. Que los juegos y simulaciones en que se participará sean congruentes con los contenidos del curso.</p> <p>Que los roles de los participantes sean claramente definidos y se promueva su rotación.</p>	<p>Profesor: Maneja y dirige la situación. Establece simulación o la dinámica de juego. Interroga sobre la situación.</p> <p>Alumnos: Experimentan la simulación o juego.</p> <p>Alumnos: Experimentan la simulación o juego. Reaccionan a condiciones o variables emergentes. Son activos.</p>
Aprendizaje basado en problemas	<p>Los estudiantes deben trabajar en grupos pequeños, sintetizar y construir el conocimiento para resolver los problemas que por lo generalmente han sido tomados de la realidad.</p>	<p>Favorece desarrollo de habilidades para el análisis de información.</p> <p>Permite el desarrollo de actitudes positivas ante problemas.</p> <p>Desarrolla habilidades cognitivas y de socialización.</p> <p>Abre perspectivas de acercamiento a la realidad.</p> <p>Desinhibe.</p> <p>Motiva.</p>	<p>Es útil para que los alumnos identifiquen necesidades de aprendizaje.</p> <p>Se aplica para abrir la discusión de un tema.</p> <p>Para promover la participación de los alumnos en la atención a problemas relacionados con tu área de especialidad.</p>	<p>Que el profesor desarrolle las habilidades para la facilitación.</p> <p>Generar en los alumnos disposición para trabajar de esta forma.</p> <p>Retroalimentar constantemente a los alumnos sobre su participación en la solución del problema.</p> <p>Reflexionar con el grupo sobre las habilidades actitudes y valores estimulados por la forma de trabajo.</p>	<p>Profesor: Presenta una situación problemática. Ejemplifica, asesora y facilita. Toma parte en el proceso como un miembro más del grupo</p> <p>Alumnos: Juzgan y evalúan sus necesidades de aprendizaje. Investigan. Desarrollan hipótesis. Trabajan individual y grupalmente en la solución del problema</p>
Juego de roles	<p>Ampliar el campo de la experiencia de los participantes y su habilidad para resolver problemas desde</p>	<p>Abre perspectivas de acercamiento a la realidad.</p> <p>Desinhibe.</p> <p>Motiva.</p>	<p>Para discutir un tema desde diferentes tipos de roles.</p> <p>Para promover la empatía en el grupo de alumnos.</p> <p>Para generar en los alumnos conciencia sobre la</p>	<p>Que el profesor conozca bien el procedimiento.</p> <p>Que los roles y las características de los mismos sean identificadas claramente.</p>	<p>Profesor: Como facilitador. Generador de confianza. Promotor de la participación.</p> <p>Alumnos: Activos. Propositivos. Analíticos.</p>



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

ESTRATEGIA DIDÁCTICA	OBJETIVO	VENTAJAS	APLICACIONES EJEMPLO	RECOMENDACIONES	ROLES
Panel de discusión	Dar a conocer a un grupo diferentes orientaciones respecto a un tema.	Fomenta la creatividad. Se recibe información variada y estimulante. Motivante. Estimula el pensamiento crítico.	Se aplica para contrastar diferentes puntos de vista con respecto a un tema. Cuando se quiere motivar a los alumnos investigar sobre contenidos del curso.	Que se reflexione sobre las habilidades, actitudes y valores logrados. Aclarar al grupo el objetivo del panel y el papel que le toca a cada participante. Hacer una cuidadosa selección del tema en el panel y de la orientación de los invitados. El moderador debe tener experiencia en el ejercicio de esa actividad.	Profesor: Moderador. Facilitador del proceso. Neutral. Alumnos: Atentos a la información. Inquisitivos y analíticos.
Lluvia de ideas	Incrementar el potencial creativo en un grupo. Recabar mucha y variada información. Resolver problemas.	Favorece la interacción en el grupo. Promueve la participación y la creatividad. Motiva. Fácil de aplicar.	Útil al enfrentar problemas o buscar ideas para tomar decisiones. Para motivar la participación de los alumnos en un proceso de trabajo grupal.	Delimitar los alcances del proceso de toma de decisiones. Reflexionar con los alumnos sobre lo que aprenden al participar en un ejercicio como El pozo	Profesor: Moderador. Facilitador del proceso. Motiva la participación. Alumnos: Participación. Aportan, Agrupan y ordenan ideas. Toman decisiones de grupo.



RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

VII. SISTEMA DE EVALUACIÓN

7.1. PAUTAS PARA LA ELABORACIÓN DEL SISTEMA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

La evaluación en los programas posgrado se ajusta al sistema vigesimal. Al establecer la nota final, toda fracción igual o superior a 0.5 décimos se equipará por exceso a la unidad. La nota mínima aprobatoria para cualquiera de las asignaturas de los programas de posgrado es de catorce (14). Los programas de posgrado no se consideran examen de aplazados.



VIII. GESTIÓN CURRICULAR

8.1. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Con base a los estándares nacionales de calidad en la educación superior universitaria, que implementa el Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa(SINEACE) que expresa los siguiente.



ESTÁNDAR 6: El perfil de egreso se revisa periódicamente y de forma participativa.

La escuela profesional revisa anualmente el perfil de egreso, con la participación de los directivos y grupos de interés y otros actores que se consideren idóneos. Para la revisión debe considerarse el desempeño profesional, avances científicos y tecnológicos, nuevas demandas de la comunidad académica y el entorno entre otros, de ser el caso la revisión terminará con un nuevo perfil de egreso, de ser éste el caso, estará acompañada de los cambios necesarios en los mecanismos que tiene el programa de estudios para lograr las competencias definidas para los estudiantes y egresados.

ESTÁNDAR 9: El programa de estudios utiliza mecanismos de gestión que aseguran la evaluación y actualización periódica del plan de estudios.

El programa de estudios asegura la pertinencia interna revisando periódica y participativamente el plan de estudios.

La revisión deberá efectuarse en un periodo máximo de 3 años, como sugiere la vigente Ley Universitaria.

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

8.2. RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA

La Responsabilidad Social es la gestión ética y eficaz del impacto generado por la UNAS en la sociedad, debido al ejercicio de sus funciones: académicas, de investigación y de servicios, de extensión y participación en el desarrollo nacional en sus diferentes niveles y dimensiones; incluye la gestión del impacto producido por las relaciones entre los miembros de la comunidad universitaria, sobre el ambiente y sobre otras organizaciones públicas y privados que se constituyen en partes interesadas. La Participación de la Escuela de Posgrado en la Responsabilidad Social Universitaria es fundamento de la vida universitaria, contribuye al desarrollo sostenible y al bienestar de la sociedad.

8.3. GRADOS

La UNAS otorga los grados académicos de Bachiller, Maestro, Doctor y los títulos profesionales que correspondan, a nombre de la Nación.

Para que un estudiante pueda ser considerado como candidato a obtener el grado de **Maestro en Ingeniería de Alimentos, mención: Ingeniería Agroindustrial**, deberá aprobar los 64 créditos Establecidos en el Plan de Estudios. Además, debe haber desarrollado, sustentado y aprobado una tesis o trabajo de investigación en la especialidad. La calificación mínima aprobatoria es de 14.0 en cada curso incluyendo los electivos.

Los requisitos para optar el grado académico de maestro son:

- a. Haber obtenido el grado de Bachiller.
- b. Haber aprobado los 64 créditos establecidos en el Plan de Estudios.
- c. La elaboración de una tesis o trabajo de investigación en la especialidad.
- d. Acreditar el dominio de un idioma extranjero de preferencia el inglés o lengua nativa certificado por el Centro de Idiomas de la UNAS.
- e. Sustentar en acto público y aprobar satisfactoriamente la Tesis o Trabajo de Investigación original de ámbito local, regional o nacional.
- f. Constancia de publicación del Artículo Científico en una revista de la especialidad

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

8.4. CONVALIDACIÓN DE CURSOS

Curso prerequisite

Caso de ser estudiante de una carrera profesional afin de la especialidad de posgrado, debe ser recomendado por el director de la Unidad de Posgrado para llevar y aprobar 2 cursos prerequisites de pregrado no convalidables.

Proceso de convalidaciones por traslados internos o externos.

Las convalidaciones de estudios realizados en otras unidades de posgrado nacionales o del extranjero están regidas por la Ley Universitaria, Estatuto de la UNAS, Reglamento General de la UNAS y el presente reglamento. La Unidad de Posgrado, establecerá el cuadro de convalidaciones para efectos de traslado interno o externo. Para convalidar una asignatura es requisito que el silabo del solicitante contenga como mínimo el 70% del contenido del silabo de la Unidad de Posgrado.

Excepcionalmente los egresados antes de la implementación de la Ley N. ° 30220, podrán tramitar su convalidación de cursos del anterior currículo al currículo actual, con arreglo a lo dispuesto en el Art. 45.4 de la precitada ley.

8.4.1. CUADRO DE CONVALIDACIÓN DE CURSOS

Los cursos de la Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial, se convalida al 100%.

Plan de estudios 2018				Plan de estudios 2015		
S	Cód.	Cursos	C	Convalidado		
				Cód.	Cursos	C
I	PGIA-01	Química y Bioquímica Agroindustrial	4	IAI01	Química y Bioquímica Agroindustrial	4
I	PGIA-02	Métodos estadísticos Aplicados	4	IAI02	Métodos estadísticos Aplicados	4
I	PGIA-03	Análisis Químico Instrumental	4	IAI03	Análisis Químico Instrumental	4
I	PGIA-04	Seminario de Tesis I	4	IAI04	Seminario de Tesis I	4
II	PGIA-05	Aseguramiento de la Calidad	4	IAI05	Aseguramiento de la Calidad	4
II	PGIA-06	Biotecnología y Bioingeniería	4	IAI06	Biotecnología y Bioingeniería	4
II	PGIA-07	Tecnología de Alimentos	4	IAI07	Tecnología de Alimentos	4
II	PGIA-08	Seminario de Tesis II	4	IAI08	Seminario de Tesis II	4
III	PGIA-09	Finanzas y Comercio Internacional	4	IAI09	Finanzas y Comercio Internacional	4
III	PGIA-10	Planeamiento y Marketing Estratégico	4	IAI10	Planeamiento y Marketing Estratégico	4
III	PGIA-11	Formulación y Diseño de Productos	4	IAI11	Formulación y Diseño de Productos	4
III	PGIA-12	Seminario de Tesis III	4	IAI12	Seminario de Tesis III	4
IV	PGIA-13	Investigación Aplicada 1	4	IAI013	Investigación Aplicada 1	8
IV	PGIA-14	Investigación Aplicada 2	4			
IV	PGIA-15	Investigación Aplicada 3	4	IAI14	Investigación Aplicada 2	8
IV	PGIA-16	Investigación Aplicada 4	4			

RESOLUCION N° 258-2019-CU-R-UNAS

IX. PLANA DOCENTE

Los docentes de la Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial, tienen altas calificaciones académicas y poseen grado de Doctor o Maestro, pertenecen a la Universidad Nacional Agraria de la Selva como ordinarios o contratados.

El personal docente estará integrado por profesores de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, docentes visitantes y/o docentes contratados de las otras Universidades del Perú y del extranjero. Estos últimos serán requeridos para atender las asignaturas prioritarias de los planes de estudio de la Maestría en Ingeniería de Alimentos Mención: Ingeniería Agroindustrial.

PLANA DE DOCENTES LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA:

Cuadro 1. Profesores de la Facultad de Industrias Alimentarias, con grado académico de Maestro y de Doctor.

DOCENTE	GRADO	UNIVERSIDAD	ESPECIALIDAD	PAÍS
Pedro Peláez Sánchez	Doctor	UNFV	Ingeniería	Perú
Juan Villanueva Triburcio	Doctor	UAM	Biotecnología	México
Pedro Vejarano Jara	M.Sc.	UNT	Química	Perú
Jorge Castro Gracey	Mag.	UDH	Marketing	Perú
Jaime Basilio Atencio	M.Sc.	UNALM	Tec. Alimentos	Perú
Milagros Follegati Romero	M.Sc.	UNALM	Tec. Alimentos	Perú
Roberto Dávila Trujillo	Dr.	FURJ	Ing. y Ciencias de Alimentos	Brasil