



**Escuela de
Posgrado**

**Unidad de Posgrado
Facultad de Ingeniería
Pesquera y de Alimentos**

MAESTRÍAS



LRQA
CERTIFIED

ISO 9001:2015

LRQA
CERTIFIED

ISO 21001:2018

UNIVERSIDAD LICENCIADA POR:

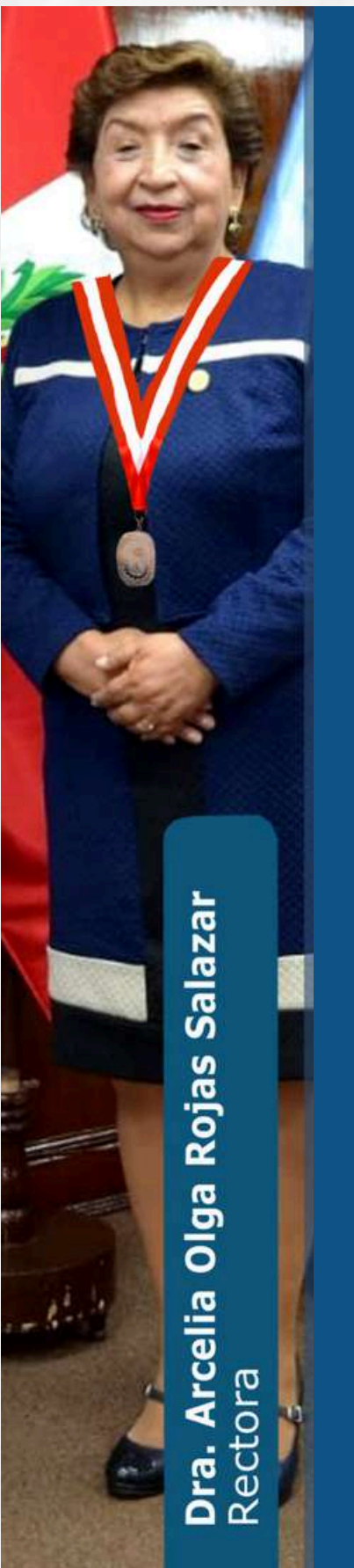


SUNEDU

SUPERINTENDENCIA
NACIONAL DE EDUCACIÓN
SUPERIOR UNIVERSITARIA



NUESTRAS AUTORIDADES



Dra. Arcelia Olga Rojas Salazar
Rectora



**Dr. Juan
Valdivia Zuta**

Director de la Escuela
de Posgrado de la UNAC

**Dr. Enrique
Gustavo Garcia
Talledo**

Decano de la Facultad
de Ingeniería Pesquera
y de Alimentos



**Dr. Wilmer
Huamani
Palomino**

Director de la Unidad de
Posgrado de la Facultad
de Ingeniería Pesquera
y de Alimentos

ESTUDIA CON NOSOTROS

Nuestra propuesta académica se distingue por un sistema dinámico que facilita clases sincrónicas, propiciando una interacción efectiva entre docentes y estudiantes. Además, para garantizar la flexibilidad y acceso continuo al aprendizaje, ponemos a disposición de los participantes una amplia gama de recursos y clases grabadas a través de nuestro avanzado sistema académico.



**LICENCIADA
POR SUNEDU**

CERTIFICACIÓN:



DOCENTES CAPACITADOS



Nuestros docentes altamente capacitados poseen una sólida formación académica y una amplia experiencia en la enseñanza. Su compromiso con la excelencia educativa garantiza un ambiente de aprendizaje enriquecedor y estimulante para nuestros estudiantes.



PRESENCIAL CON HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS

Nuestros programas están diseñados para brindarle la flexibilidad que necesita, implementando clases presenciales con recursos tecnológicos.



CLASES GRABADAS

Accede a contenido en cualquier momento y lugar, para que no pierdas continuidad en las distintas sesiones.



DURACIÓN

Nuestro plan de estudios te preparará con experiencia integral y especializada para destacar en el campo elegido en tan solo tres (03) ciclos académicos.



COSTO COMPETITIVO

Nuestra maestría ofrece costos altamente competitivos sin comprometer a la calidad académica. Invierta en su futuro con nosotros y obtenga un valor excepcional para su inversión educativa.

MAESTRÍAS



Escuela de
Posgrado

Unidad de Posgrado
Facultad de Ingeniería
Pesquera y de Alimentos





MAESTRÍAS

DIRIGIDAS A

01

- Funcionarios, servidores públicos y profesionales en general.
- Profesionales bachilleres que opten por un grado académico.
- Docentes profesionales del sector público como privado que estén interesados.

DURACIÓN

02

- 1 año y medio o 3 semestres académicos
- 1 semestre dura 4 meses o 16 semanas

FRECUENCIA

03

- Sábados y domingos

INSCRIPCIONES

04

- Hasta el 22 de Agosto del 2025

EXAMEN DE ADMISIÓN

05

- 23 al 26 de Agosto 2025

HORARIO

06

- Días sábados: 16:20 a 21:20 h
- Días domingos: 08:50 a 13:50 h

INSCRIPCIÓN - INFORMES



fipa.posgrado@unac.edu.pe



(01) 429 - 9749 Anexo 2185 (Unidad FIPA)
956 314 453 (Sofía Paredes Carhuachin)



<https://acortar.link/FIPA-ADMISION>

REQUISITOS

PARA ESTUDIOS DE LA MAESTRÍA:

- 01 DECLARACIÓN JURADA**
 - Todas las páginas deben estar firmadas por el postulante.
- 02 FORMATO HOJA DE VIDA**
 - Todas las páginas deben estar firmadas por el postulante.
- 03 FORMATO FICHA DE INSCRIPCIÓN**
 - Todas las páginas deben estar firmadas por el postulante.
- 04 COPIA DEL GRADO ACADÉMICO DE BACHILLER**
 - (por ambas caras)
- 05 CONSTANCIA DE SUNEDU**
 - del Grado Bachiller
- 06 RECIBO DE PAGO POR DERECHO DE INSCRIPCIÓN**
 - S/.200.00 (adjuntar recibo nítido)
- 07 FOTOGRAFÍA ACTUAL DE FRENTE**
 - A colores y tamaño carnet, según los requisitos que solicita SUNEDU. VERIFICA TU FOTO.
- 08 COPIA NÍTIDA DE DNI**
 - Carnet de Extranjería o Pasaporte (ambos lados).



INVERSIÓN ECONÓMICA

01 COSTOS DE INSCRIPCIÓN

Inscripción: **s/ 200.00**

PAGO DE LA INSCRIPCIÓN:
Universidad Nacional del Callao



Abonar al banco
Scotiabank

Cta. Cte. Banco Scotiabank
000-3747-336 ó
CCI 009-100-000003747336-90*

02 COSTO DE MATRÍCULA

Matrícula: **s/ 100.00**
4 pensiones por ciclo: **s/ 500.00**

MODALIDAD DE PAGO:
Sistema Interconectado con Código de Alumno
(SGA)**

NOTA

*Cuenta interbancaria: Si realiza el pago con otro banco (BCP, BBVA, Interbank, etc.), verificar los siguientes datos que debe contener el voucher o constancia de pago: fecha, número de operación, monto del abono.

**Una vez alcanzada una vacante, la Unidad de Posgrado le brindará su código de alumno, con el cual podrá hacer el pago de su matrícula y primera pensión. Las pensiones restantes se harán después de 20 días cada una.



MAESTRÍA

EN **GESTIÓN PESQUERA**

La Maestría en Gestión Pesquera forma profesionales para asumir cargos directivos en el sector, con un enfoque en eficiencia y liderazgo. Se dicta en un entorno académico especializado y estratégicamente ubicado, lo que favorece la vinculación con instituciones clave del ámbito pesquero. El programa promueve el intercambio entre la industria, el gobierno y la academia, ofreciendo una experiencia formativa única en el país.

Objetivos

1

Formar profesionales con capacidad de liderazgo para la gestión eficiente y sostenible del sector pesquero.

2

Desarrollar competencias técnicas y de gestión que permitan mejorar los procesos y la toma de decisiones en entidades públicas y privadas.

3

Impulsar la colaboración entre la academia, la industria y el Estado, facilitando el intercambio de conocimientos y experiencias en el ámbito pesquero.



MALLA CURRICULAR

CICLO 1	CICLO 2	CICLO 3
Desarrollo de la Evaluación Sistemática de las Pesquerías (GEP 101)	Desarrollo de las Técnicas e Instalaciones de Cultivo de Especies Hidrobiológicas (GEP 201)	Estadística Aplicada a la Investigación (GEP 301)
Dirección Estratégica en la Industria Pesquera (GEP 102)	Desarrollo de los Procesos de Industrialización de Especies Hidrobiológicas (GEP 202)	Formulación y Evaluación de Proyectos Pesqueros (GEP 302)
Economía Pesquera (GEP 103)	Tesis I (GEP 203)	Tesis II (GEP 303)
Desarrollo de los Sistemas y Operaciones de Pesca (GEP 104)	Investigación de Mercado y Comercialización de Productos Pesqueros(e) (GEP 204)	Gestión de los Recursos Humanos (e) (GEP 304)
-	Logística (e) (GEP 205)	Gestión de Residuos (e) (GEP 305)



MAESTRÍA

EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS

La Maestría en Ingeniería de Alimentos forma profesionales de alto nivel, orientados a la investigación y la innovación en el sector alimentario. Su objetivo es fortalecer la capacidad investigativa del país mediante la formación de talentos capaces de resolver problemas del sector y aumentar su competitividad.

Objetivos

1

Formar profesionales altamente calificados en investigación e innovación en ingeniería de alimentos.

2

Desarrollar capacidades para identificar y resolver problemas del sector alimentario nacional.

3

Fortalecer la competitividad del sector alimentario mediante soluciones tecnológicas y científicas.



MALLA CURRICULAR

CICLO 1	CICLO 2	CICLO 3
Métodos matemáticos aplicados a la industria de los alimentos (MA 101)	Modelamiento de la vida útil de los Alimentos (MA 201)	Aplicación de membranas e irradiación de alimentos (e) (MA 301)
Propiedades físicas de los alimentos (MA 102)	Tópicos especiales de Biotecnología (MA 202)	Deshidratación osmótica y secado de alimentos (e) (Ma 302)
Tesis de Maestría I (MA 103)	Diseño y análisis de experimentos en la ingeniería de alimentos (MA 203)	Tratamientos y aprovechamiento de residuos sólidos, líquidos y gaseosos en la industria de alimentos (MA 303)
Aplicación de la ingeniería de procesos en la industria de alimentos (MA 104)	Técnicas y modelamiento de frío en alimentos (e) (MA 204)	Tesis de Maestría II (MA 304)
-	Termo bacteriología aplicada a los alimentos (e) (MA 205)	Automatización y control en la industria de alimentos (GEP 305)



Unidad de Posgrado
Facultad de Ingeniería
Pesquera y de Alimentos

¡UNA UNIVERSIDAD CON ROSTRO HUMANO!

Para cualquier consulta adicional,
comunícate directamente con
nuestro asesor en línea.

INSCRIPCIÓN - INFORMES



fipa.posgrado@unac.pe



(01) 429 - 9749 Anexo 2185 (Unidad FIPA)
956 314 453 (Sofia Paredes Carhuachin)



<https://acortar.link/FIPA-ADMISION>