

NUESTRAS AUTORIDADES





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.



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 CDARADAS

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



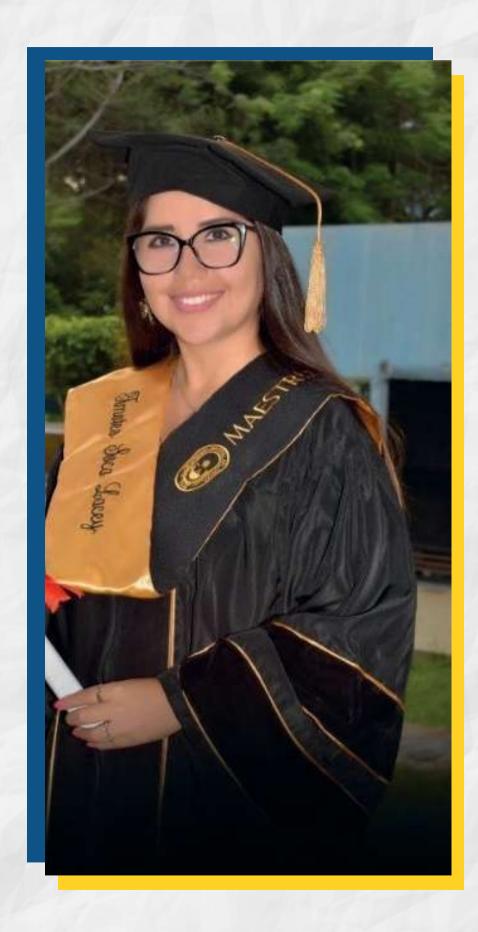
DURACIÓN

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

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.pe
- C
- (01) 429 9749 Anexo 2185 (Unidad FIPA) 956 314 453 (Sofia Paredes Carhuachin)
- https://acortar.link/FIPA-ADMISION

REQUISITOS

PARA ESTUDIOS DE LA MAESTRÍA:

DECL	ARAC	ION	JUR	ADA

• Todas las páginas deben estar firmadas por el postulante.

FORMATO HOJA DE VIDA

• Todas las páginas deben estar firmadas por el postulante.

FORMATO FICHA DE INSCRIPCIÓN

• Todas las páginas deben estar firmadas por el postulante.

COPIA DEL GRADO ACADÉMICO DE BACHILLER

• (por ambas caras)

CONSTANCIA DE SUNEDU

05 • del Grado Bachiller

RECIBO DE PAGO POR DERECHO DE INSCRIPCIÓN

• S/.200.00 (adjuntar recibo nítido)

FOTOGRAFÍA ACTUAL DE FRENTE

 A colores y tamaño carnet, según los requisitos que solicita SUNEDU. <u>VERIFICA TU FOTO.</u>

COPIA NÍTIDA DE DNI

Carnet de Extranjería o Pasaporte (ambos lados).

INVERŞIÓN **ECONÓMICA**

COSTOS DE INSCRIPCIÓN

s/200.00 Inscripción:

PAGO DE LA INSCRIPCIÓN: Universidad Nacional del Callao



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

COSTO DE MATRÍCULA

s/100.00 Matrícula: 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.



MAESTRIA 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 estratégicamente ubicado, lo que favorece la vinculación 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

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

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

Impulsar la colaboración entre la academia, la industria y el Estado, facilitando el intercambio de conocimientos 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)

MAESTRIA ENIGENIERÍA 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

- Formar profesionales altamente calificados en investigación e innovación en ingeniería de alimentos.
- Desarrollar capacidades para identificar y resolver problemas del sector alimentario nacional.
- Fortalecer la competitividad del sector alimentario mediante soluciones tecnológicas y científicas.

CICLO 3

Automatización y control en la industria de

alimentos (GEP 305)

MALLA CURRICULAR

CICLO 1

(MA 104)

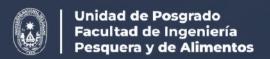
Métodos matemáticos aplicados a la industria de los alimentos (MA 101)	Modelamiento de la vida útil de los Alimentos (MA 201)	Aplicación de membranas e irradiación de alimentos (e) (MA 301)
Propiedades físicas de los alimentos (MA 102)	Tópicos especiales de Biotecnología (MA 202)	Deshidratación osmótica 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	Técnicas y modelamiento de frio en alimentos	Tesis de Maestría II (MA 304)

(e) (MA 204)

Termo bacteriología

aplicada a los alimentos (e) (MA 205)

CICLO 2



iUNA UNIVERSIDAD CON ROSTRO HUMANO!

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



INSCRIPCIÓN - INFORMES







https://acortar.link/FIPA-ADMISION