











# **MAESTRÍAS**



# NUESTRAS AUTORIDADES



El escenario creado por la pandemia ha propiciado una revolución significativa en la forma la cual hacemos y entendemos la Educación Superior. Las circunstancias implican que, sin esperar la gradualidad del proceso evolutivo, nos movamos a plataformas digitales ahora.

Por ello, la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional del Callao, entiende perfectamente que este difícil momento es una gran oportunidad para muchos profesionales y por eso ponemos a su disposición nuestro enfoque de enseñanza digital usando las mejores herramientas tecnológicas".

**Dr. Juan Valdivia Zuta**Director de la Escuela de Posgrado de la UNAC



Estimados postulantes, es un honor darles la bienvenida a la Universidad Nacional del Callao (UNAC). Nuestra Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos ofrece una formación de excelencia con un enfoque en la innovación y la sostenibilidad. Contamos con docentes altamente capacitados, laboratorios de última generación y una sólida red de contactos en la industria.

Estudiar en la UNAC significa acceder a una educación de calidad, oportunidades de investigación y desarrollo, y un compromiso firme con la sostenibilidad. Los invitamos a unirse a nuestra comunidad y a construir un futuro prometedor en el campo de la ingeniería pesquera y de alimentos".

**Dr. Enrique Gustavo Garcia Talledo** Decano de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos



Me dirijo a la comunidad universitaria y particularmente a los docentes, trabajadores y estudiantes de la Unidad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos para saludarlos e invitarlos a unirse a nuestros programas de maestrías.

Estamos formando profesionales de un gran conocimiento y de una visión muy amplia que les permite adquirir un gran carácter innovador y científica".

**Dr. Wilmer Huamaní 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:** 



LRQA CERTIFIED ISO 9001:2015

ISO 21001:2018

# **VENTAJAS**



#### **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.





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.

# 





Unidad de Posgrado Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos



#### **DIRIGIDAS A**

- -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**

1 Año y 6 meses

#### **FRECUENCIA**

**SABADOS Y DOMINGOS** 

#### **INSCRIPCIONES**

Hasta el 22 de Agosto del 2025

### **EXAMEN DE ADMISIÓN**

23 al 26 de Agosto 2025

**HORARIO\*\*** 

**DÍAS SÁBADO:** 16:20 a 21:20 h **DIÁS DOMINGO:** 08:50 a 13:50 h

\*UPG-FIPA se reserva el derecho de postergar, reprogramar o cancelar el programa de Posgrado en caso no se cuente con la cantidad mínima necesaria de participantes.

\*\*Horario sujeto a programación académica según disponibilidad del docente.

# **HORARIO DE ATENCIÓN**

9:00 h a 13:00 h

LUNES A VIERNES: 14:00 h a 17:00 h

## **INSCRIPCIÓN - INFORMES**

- https://acortar.link/FIPA-ADMISION (01)
- 429 9749 Anexo 2185 956 314 453 (Sofia Paredes Carhuachin)
- ▼ fipa.posgrado@unac.pe

# REQUISITOS PARA INSCRIPCIÓN





## PARA ESTUDIOS DE LA MAESTRÍA:

- **Declaración Jurada.** 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 del Grado Bachiller
- Recibo de pago por Derecho de Inscripción S./200.00 (adjuntar recibo nítido).
- Fotografía actual de frente en colores y tamaño carnet, según los requisitos que solicita SUNEDU.
  CLIC AQUÍ PARA VERIFICAR SU FOTO
- Copia nítida de DNI, Carnet de Extranjería o Pasaporte (ambos lados).



Cta. Cte. Banco Scotiabank 000-3747336 / CCI 009-100-00003747336-90

**ENVIAR TODOS LOS REQUISITOS EN DIGITAL AL CORREO:** 

fipa.posgrado@unac.pe (Solicitud dirigida al director de la Unidad de Posgrado de la FIPA).

# **INVERSIÓN ECONÓMICA**





# **COSTO DE INSCRIPCIÓN**

INSCRIPCIÓN: S./ 200.00

## COSTO TOTAL DE INSCRIPCIÓN: Universidad Nacional del Callao



Cta. Cte. Banco Scotiabank Scotiabank 0003747336 CCI 009-100-000003747336-90\*

# COSTO DE MATRÍCULA

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

# **COSTO TOTAL DE MATRÍCULA Y PENSIÓN:** Universidad Nacional del Callao



Cuenta: Scotiabank Sistema interconectado con Código de Alumno\*\*

\*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, está dirigido a enfrentar los requisitos para acceder a ejercer cargos gerenciales o directivos. Permitiéndoles un desempeño eficiente y eficaz. La Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao, conocida como un centro de formaciín de Ingenieros Pesqueros, se halla privilegiada por su cercanía a instituciones de prestigio del sector como el Instituto del Mar del Perú (IMARPE), el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP), Certificaciones Pesqueras (CERPER), la Dirección de Hidrografía de la Marina y la Escuela Nacional de la Marina Mercante (ENAM), además de Facultades afines que se complementan con la especialidad de la Maestría en Gestión Pesquera. El programa de Maestría tal como está concebido, constituye una experiencia original en el país que favorecerá el intercambio entre representantes de la industria, gobierno y la comunidad de instituciones del Sector Pesquero.

#### SEMESTRE ACADÉMICO I

Desarrollo de la Evaluación Sistemática de las Pesquerías (GEP 101)

Dirección Estratégica en la Industria Pesquera (GEP 102)

> Economía Pesquera (GEP 103)

Desarrollo de los Sistemas y Operaciones de Pesca (GEP 104)

#### SEMESTRE ACADÉMICO II

Desarrollo de las Técnicas e Instalaciones de Cultivo de Especies Hidrobiológicas (GEP 201)

Desarrollo de los Procesos de Industrialización de Especies Hidrobiológicas (GEP 202)

> Tesis I (GEP 203)

Investigación de Mercado y Comercialización de Productos Pesqueros(e) (GEP 204)

> Logística (e) (GEP 205)

#### SEMESTRE ACADÉMICO III

Estadística Aplicada a la Investigación (GEP 301)

Formulación y Evaluación de Proyectos Pesqueros (GEP 302)

> Tesis II (GEP 303)

Gestión de los Recursos Humanos (e)(GEP 304)

Gestión de Residuos (e) (GEP 305)

# **MAESTRÍA EN**



# INGENIERÍA DE ALIMENTOS

La Maestría en Ingeniería de Alimentos, forma profesionales de alto nivel, contribuyendo al fortalecimiento de la capacidad investigativa de innovación del recurso humano del país, mediante la formación de talentos altamente calificados, orientados a la investigación y a la profundización del conocimiento en el área de Ingeniería de Alimentos, capaces de dar soluciones a los problemas del sector alimentario del país y aumentar su competitividad.

#### SEMESTRE ACADÉMICO I

Métodos matemáticos aplicados a la industria de los alimentos (MA 101)

Propiedades físicas de los alimentos (MA 102)

Tesis de Maestría I (MA 103)

Aplicación de la ingeniería de procesos en la industria de alimentos (MA 104)

#### SEMESTRE ACADÉMICO II

Modelamiento de la vida útil de los Alimentos (MA 201)

Tópicos especiales de Biotecnología (MA 202)

Diseño y análisis de experimentos en la ingeniería de alimentos (MA 203)

Técnicas y modelamiento de frio en alimentos (e) (MA 204)

Termo bacteriología aplicada a los alimentos (e) (MA 205)

#### SEMESTRE ACADÉMICO III

Aplicación de membranas e irradiación de alimentos (MA 301) (e)

Deshidratación osmótica y secado de alimentos (Ma 302) (e)

Tratamientos y aprovechamiento de residuos sólidos, líquidos y gaseosos en la industria de alimentos (MA 303)

Tesis de Maestría II (MA 304)

Automatización y control en la industria de alimentos (GEP 305)



"No se trata solo de estudiar más, sino de estudiar mejor y con propósito. Eso es un posgrado. Es convertirte en la mejor versión de ti mismo."

Comité de Admisión, Publicaciones y Marketing EPG- UNAC

# **INSCRIPCIÓN - INFORMES**

- https://acortar.link/FIPA-ADMISION
- (01) 429 9749 Anexo 2185 956 314 453 (Sofia Paredes Carhuachin)
- ▼ fipa.posgrado@unac.pe

## **HORARIO DE ATENCIÓN**

9:00 am a 13:00 pm 14:00 pm a 17:00 pm LUNES A VIERNES



