Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí

MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA BASADA EN CREDITOS

Facultad: Ciencias del Mar

Escuela:

Carrera : Bioquímica en Actividades Pesqueras

		①	②	③	④	⑤	⑥	Suma
1	I Nivel	1.1 Créditos 4 QUÍMICA GENERAL P.R. ninguno	1.2 Créditos 5 FÍSICA P.R. ninguno	1.3 Créditos 5 BIOLOGÍA GENERAL P.R. ninguno	1.4 Créditos 5 MATEMÁTICAS I P.R. ninguno	1.5 Créditos 4 INFORMÁTICA P.R. ninguno	1.6 Créditos 4 CULTURA FÍSICA P.R. ninguno	27
2	II Nivel	2.1 Créditos 5 QUÍMICA INORGÁNICA P.R. 1,1	2.2 Créditos 4 BIOFÍSICA P.R. 1,2	2.3 Créditos 4 BIOLOGÍA DE PECES COMERCIALES P.R. 1,3	2.4 Créditos 5 MATEMÁTICAS II P.R. 1,4	2.5 Créditos 4 ECOLOGÍA GENERAL P.R. ninguno	2.6 Créditos 4 HIDROBIOLOGÍA P.R. ninguno	26
3	III Nivel	3.1 Créditos 5 QUÍMICA ORGÁNICA P.R. 2,1	3.2 Créditos 5 FÍSICO-QUÍMICA P.R. 2,2	3.3 Créditos 4 BIOLOGÍA DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS P.R. 2,3	3.4 Créditos 4 ESTADÍSTICAS P.R. ninguno	3.5 Créditos 4 GESTIÓN AMBIENTAL P.R. ninguno	3.6 Créditos 4 ANÁLISIS INSTRUMENTAL P.R. ninguno	26
4	IV Nivel	4.1 Créditos 4 QUÍMICA DEL AGUA P.R. ninguno	4.2 Créditos 4 PARASITOLOGÍA MARINA P.R. ninguno	4.3 Créditos 4 MICROBIOLOGÍA GENERAL P.R. ninguno	4.4 Créditos 4 INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA P.R. ninguno	4.5 Créditos 4 GESTIÓN DE ACTIVIDADES PESQUERAS P.R. ninguno	4.6 Créditos 4 ÉTICA P.R. ninguno	24
5	V Nivel	5.1 Créditos 4 BIOSEGURIDAD DE LABORATORIO P.R. ninguno	5.2 Créditos 4 LEGISLACIÓN ALIMENTARIA P.R. ninguno	5.3 Créditos 4 MICROBIOLOGÍA DE PRODUCTOS PESQUEROS P.R. 4,3	5.4 Créditos 4 PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN P.R. ninguno	5.5 Créditos 4 HIGIENE Y SANIDAD P.R. ninguno	5.6 Créditos 4 ANÁLISIS QUÍMICO CUALITATIVO P.R. ninguno	24
6	VI Nivel	6.1 Créditos 4 RECURSOS PESQUEROS P.R. ninguno	6.2 Créditos 4 BIOQUÍMICA GENERAL P.R. ninguno	6.3 Créditos 4 INDUSTRIAS PESQUERAS P.R. ninguno	6.4 Créditos 4 TOXICOLOGÍA GENERAL P.R. ninguno	6.5 Créditos 4 SEGURIDAD INDUSTRIAL P.R. ninguno	6.6 Créditos 4 QUÍMICA CUANTITATIVA P.R. 5,6	24
7	VII Nivel	7.1 Creditos 4 TECNOLOGÍA PESQUERA P.R. ninguno	7.2 Créditos 5 BIOQUÍMICA DE PRODUCTOS PESQUEROS I P.R. 6,2	7.3 Créditos 4 ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS P.R. ninguno	7.4 Créditos 4 TOXICOLOGÍA DE PRODUCTOS PESQUEROS P.R. 6,4	7.5 Créditos 4 BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS P.R. ninguno	7.6 Créditos 4 BROMATOLOGÍA P.R. ninguno	25
8	VIII Nivel	8.1 Créditos 4 PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS I P.R. 7,1	8.2 Créditos 5 BIOQUÍMICA DE PRODUCTOS PESQUEROS II P.R. 7,2	8.3 Créditos 4 ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD P.R. ninguno	8.4 Créditos 4 CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS P.R. ninguno	8.5 Créditos 4 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS P.R. 7,5	8.6 Créditos 4 EVALUACIÓN SENSORIAL P.R. ninguno	25
9	IX Nivel	9.1 Créditos 4 PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS II P.R. 8,1	9.2 Créditos 4 DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS PESQUEROS P.R. ninguno	9.3 Créditos 4 CONTROL DE CALIDAD P.R. 8,3	9.4 Créditos 4 DISEÑO EXPERIMENTAL P.R. ninguno	9.5 Créditos 4 TECNOLOGÍA EN PROCESOS PESQUEROS P.R. ninguno	9.6 Créditos 4 TESIS DE GRADO P.R. ninguno	24
							Total Créditos de Programa	225
		Créditos 2 SEMINARIO REALIDAD SOCIOECONOMICA DE MANABÍ Y EL ECUADOR	Créditos 2 SEMINARIO CUIDADO Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	Créditos 2 SEMINARIO ÉTICA Y VALORES	Créditos 4 INGLÉS I	Créditos 4 INGLÉS II	Créditos 4 INGLÉS III	38
							Créditos 20 TRABAJO DE TITULACIÓN	

PRÁCTICAS, PASANTÍAS, VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD, TRABAJO DE TITULACÓN, OTRAS ACTIVIDADES REQUISITOS DE GRADUACIÓN

Créditos	4
VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD	
Créditos	20
PRÁCTICAS Y PASANTÍAS	
	24
	287
TOTAL CRÉDITOS DE CARRERA	

Asignaturas Formación Básica

Asignaturas Formación Humana

Asignaturas Formación Profesional

Prácticas - Pasantías - Vinculación

Asignaturas Optativas

Seminarios Curriculares

Trabajo de Titulación