

UNIDAD BÁSICA	COD: IA-101		P.R.		IA-101		COD: IA-102		P.R.		IA-102		COD: IA-103		P.R.		IA-103		COD: IA-104		P.R.		IA-104		COD: FIP-5201		P.R.		FIP-5201		COD: FIP-5701		P.R.		FIP-5701																																																																																																								
	ACD	APED	APEA	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APED	APEA	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APED	APEA	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APED	APEA	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APED	APEA	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APED	APEA	AA	Créditos	TOTAL HRS.																																																																																																							
1	QUÍMICA GENERAL										144	FUNDAMENTOS DE METODOS NUMERICOS										144	INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS EN ALIMENTOS										144	BIOLOGIA										144	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN										144	CÁTEDRA DE ALFARO										96																																																																									
	32	32	32	0	48	3	96	0	0	0	48	3	96	48	0	16	80	3	48	48	16	16	64	3	48	32	16	16	80	3	48	32	0	16	48	2	96																																																																																																						
2	QUÍMICA ORGÁNICA										144	METODOS NUMERICOS										144	ESTADÍSTICA										144	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS										144	LECTURA Y ESCRITURA DE TEXTOS ACADÉMICOS										144	ECONOMÍA GLOBAL										96																																																																									
	32	32	0	0	80	3	96	0	0	0	48	3	96	48	0	0	96	3	48	48	16	32	48	3	48	32	16	16	80	3	48	32	0	16	48	2	96																																																																																																						
3	QUÍMICA ANALÍTICA										144	FÍSICA I										96	DIBUJO ASISTIDO POR COMPUTADORA										144	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS										96	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA										96	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I										144																																																																									
	48	16	32	0	48	3	96	80	0	0	16	2	96	32	0	48	64	3	48	48	16	48	2	96	32	0	16	64	3	48	32	0	16	32	48	3	144																																																																																																						
4	FÍSICA II										144	OPERACIONES UNITARIAS I										144	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL										96	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA										96	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II										144	INNOVACIÓN, EMPRENDIMIENTO Y LIDERAZGO										96																																																																									
	64	0	0	0	80	3	96	48	0	0	96	3	96	32	16	16	32	2	96	64	0	0	32	2	96	48	16	32	48	3	96	32	0	16	48	2	96																																																																																																						
5	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS										96	NUTRICIÓN Y SALUD ALIMENTARIA PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO I										48	OPERACIONES UNITARIAS II										96	DISEÑO EXPERIMENTAL										144	SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS										96	CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS										144																																																																									
	32	16	32	0	16	2	96	32	16	32	48	3	96	64	0	0	32	2	96	48	16	16	64	3	96	48	0	32	16	32	48	3	96	32	16	32	64	3	144																																																																																																				
6	PROCESAMIENTO DE LACTEOS										144	ADITIVOS ALIMENTARIOS PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO II										48	CALIDAD TOTAL										96	PROCESAMIENTO DE CEREALES Y OLEAGINOSAS										144	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS										96	INGENIERÍA ECONÓMICA										96																																																																									
	48	16	32	0	16	2	96	48	16	32	48	3	96	48	0	0	48	3	96	48	16	16	64	3	96	48	0	16	32	48	3	96	32	16	16	32	64	3	144																																																																																																				
7	PROCESAMIENTO DE CARNICOS Y BIOQUÍMICOS										96	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I										144	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES										48	ENVASES, EMBALAJE Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS										48	ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS										96	ELABORACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN										48																																																																									
	32	32	16	16	2	96	48	0	0	0	4	96	32	16	16	0	1	96	32	16	16	0	1	96	32	32	16	16	2	96	32	0	16	16	1	96																																																																																																							
8	MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN										48	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II										96	DESARROLLOS DE NUEVOS PRODUCTOS										96	GESTIÓN AMBIENTAL										48	DISTRIBUCIÓN DE PLANTAS ALIMENTARIAS										96	DESARROLLO LOCAL Y EMPRENDIMIENTO										48																																																																									
	48	0	0	0	1	96	48	16	32	0	4	96	32	32	0	32	2	96	32	0	16	16	1	96	32	16	16	32	2	96	32	16	16	0	1	96																																																																																																							

 CURRÍCULO INSTITUCIONAL	 TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS	 MERCADO ECONÓMICO Y FINANCIERO
 CURRÍCULO DE DOMINIO	 ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	
 FUNDAMENTOS TEÓRICOS	 UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	

RESUMEN CURRICULAR DE LA CARRERA

Número de asignaturas	Horas	Porcentaje	Créditos
Organización del aprendizaje	50		
Aprendizaje en contacto con el docente (ACD)	2064	36%	43
Aprendizaje práctico - experimental con el docente (APED)	496	9%	10
Aprendizaje práctico - experimental Autónomo (APEA)	608	11%	13
Aprendizaje autónomo (AA)	2256	39%	47
Prácticas preprofesionales	240	5%	5
Prácticas de Servicio Comunitario	96	2%	2
Total de horas	5760	100,00%	120
Relación de organización del aprendizaje			

U. INTEGRACIÓN CURRICULAR	COD:	APED	APEA	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APED	APEA	AA	HRS	Créditos
U. INTEGRACIÓN CURRICULAR	FIP-6302-1											
	TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR: FASE DE DISEÑO	16	0	16	160	4	224	96	48	208	720	15
U. INTEGRACIÓN CURRICULAR	FIP-6302-2											
	TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR: FASE DE RESULTADOS E INFORME	16	0	16	160	4	240	80	32	272	720	15