

UNIDAD BÁSICA	COD: IA-101					COD: IA-102					COD: IA-103					COD: IA-104					COD: FIP-5201					COD: FIP-5701					ACD	APE	AA	HRS	Créditos
	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.	IA-101	P.R.									
1	QUÍMICA GENERAL					FUNDAMENTOS DE METODOS NUMERICOS					INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS EN ALIMENTOS					BIOLOGIA					METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN					CÁTEDRA DE ALFARO					288	160	272	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.					
2	QUÍMICA ORGANICA					METODOS NUMERICOS					ESTADISTICA					MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS					LECTURA Y ESCRITURA DE TEXTOS ACADÉMICOS					ECONOMÍA GLOBAL					288	144	288	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.					
3	QUÍMICA ANALITICA					FÍSICA I					DIBUJO ASISTIDO POR COMPUTADORA					BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS					LEGISLACIÓN ALIMENTARIA					ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I					288	144	288	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.					
4	FÍSICA II					OPERACIONES UNITARIAS I					SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL					BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA					ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II					INNOVACIÓN, EMPRENDIMIENTO Y LIDERAZGO					288	96	336	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.					
5	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS					NUTRICIÓN Y SALUD ALIMENTARIA					OPERACIONES UNITARIAS II					DISEÑO EXPERIMENTAL					SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS					CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS					256	176	240	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.					
6	PROCESAMIENTO DE LACTEOS					ADITIVOS ALIMENTARIOS					CALIDAD TOTAL					PROCESAMIENTO DE CEREALES Y OLEAGINOSAS					TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS					INGENIERÍA ECONÓMICA					256	176	240	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.					
7	PROCESAMIENTO DE CARNICOS Y BIOQUÁTICOS					INGENIERIA DE PROCESOS DE ALIMENTOS					PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES					ENVASES, EMBALAJE Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS					ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS					ELABORACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN					224	144	208	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.					
8	MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN					FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN					DESARROLLOS DE NUEVOS PRODUCTOS					GESTIÓN AMBIENTAL					DISTRIBUCIÓN DE PLANTAS ALIMENTARIAS					DESARROLLO LOCAL Y EMPRENDIMIENTO					240	112	272	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.					

 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	50		
Organización del aprendizaje	Horas	Porcentaje	Créditos
Aprendizaje en contacto con el docente (ACD)	2128	37%	44
Aprendizaje práctico - experimental (APE)	1168	20%	24
Aprendizaje autónomo (AA)	2128	37%	44
Prácticas preprofesionales	240	4%	5
Prácticas de Servicio Comunitario	96	2%	2
Total de horas	5760	100,00%	120
Relación de organización del aprendizaje			1,55