

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
	P.R.	IA-101	IA-101	TOTAL HRS.	P.R.	IA-102	IA-102	TOTAL HRS.	P.R.	IA-103	IA-103	TOTAL HRS.	P.R.	IA-104	IA-104	TOTAL HRS.	P.R.	FIP-5201	FIP-5201	TOTAL HRS.	P.R.	FIP-5701	FIP-5701	TOTAL HRS.					
1	QUÍMICA GENERAL				FUNDAMENTOS DE METODOS NUMERICOS				INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS EN ALIMENTOS				BIOLOGIA				METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACION				APRENDIZAJE DE LA COMUNICACIÓN HUMANA				288	176	256	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos					
2	QUIMICA ORGANICA				METODOS NUMERICOS				ESTADISTICA				MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS				PENSAMIENTO LAICO Y PROYECTO DE VIDA				OFIMÁTICA PARA EL APRENDIZAJE				288	144	288	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos					
3	QUIMICA ANALITICA				FÍSICA I				DIBUJO ASISTIDO POR COMPUTADORA				BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS				LEGISLACIÓN ALIMENTARIA				ANALISIS DE LOS ALIMENTOS I				288	144	288	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos					
4	FÍSICA II				OPERACIONES UNITARIAS I				SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL				BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA				ANALISIS DE LOS ALIMENTOS II				LECTURA Y ESCRITURA DE TEXTOS ACADÉMICOS				288	112	320	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos					
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	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos					
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	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos					
7	PROCESAMIENTO DE CARNICOS Y BIOACUATICOS				INGENIERIA DE PROCESOS DE ALIMENTOS				PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES				ENVASES, EMBALAJE Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS				ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS				ELABORACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN				224	144	208	720	15
	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos					
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	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos	ACD	APE	AA	Créditos					

<span style="background-color: #ADD8E6; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span> CURRÍCULO INSTITUCIONAL	<span style="background-color: #90EE90; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span> TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS	<span style="background-color: #FFC0CB; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span> MERCADO ECONÓMICO Y FINANCIERO
<span style="background-color: #FFDAB9; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span> CURRÍCULO DE DOMINIO	<span style="background-color: #FFFACD; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span> ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	
<span style="background-color: #C8E6C9; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span> FUNDAMENTOS TEORICOS	<span style="background-color: #ADD8E6; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span> UNIDAD DE INTEGRACION CURRICULAR	

RESUMEN CURRICULAR DE LA CARRERA

Número de asignaturas	50	
Organización del aprendizaje	Horas	Porcentaje
Aprendizaje en contacto con el docente (ACD)	2128	37%
Aprendizaje práctico - experimental (APE)	1168	20%
Aprendizaje autónomo (AA)	2128	37%
Prácticas preprofesionales	240	4%
Prácticas de Servicio Comunitario	96	2%
<b>Total de horas</b>	<b>5760</b>	<b>100.00%</b>
Relación de organización del aprendizaje	1.55	