

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

UOC	PROYECTO INTEGRADOR 1 "Diagnóstico de los Sistemas de Procesamiento de Alimentos"									PROYECTO INTEGRADOR 2 "Tecnología e Ingeniería en los Sistemas de Procesamiento de Alimentos"									PROYECTO INTEGRADOR 3 Resolución de problemas, dilemas y desafíos de la profesión.									TOTAL DE HORAS		ASIGNATURAS								
	PERIODO ACADÉMICO I			PERIODO ACADÉMICO II			PERIODO ACADÉMICO III			PERIODO ACADÉMICO IV			PERIODO ACADÉMICO V			PERIODO ACADÉMICO VI			PERIODO ACADÉMICO VII			PERIODO ACADÉMICO VIII			PERIODO ACADÉMICO IX			No.		%								
	TOTAL HR	CL	FT	TOTAL HR	CL	FT	TOTAL HR	CL	FT	TOTAL HR	CL	FT	TOTAL HR	CL	FT	TOTAL HR	CL	FT	TOTAL HR	CL	FT	TOTAL HR	CL	FT	TOTAL HR	CL	FT	No.	%									
UNIDAD BÁSICA	COMUNICACIÓN Y LENGUAJES 80 CL			REDACCIÓN TÉCNICA 80 CL			TECNOLOGÍA BIOLÓGICA, TECNOLÓGICA, CULTURAL Y ECONÓMICA 80 ISCC												PROYECTOS Y LEYENDAS CONSTITUCIONALES 80 ISCC			GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO 80 CL																
	MATEMÁTICA I 100 FT			MATEMÁTICA II 100 FT			FÍSICO QUÍMICA 100 FT																															
	FÍSICA I 100 FT			FÍSICA II 100 FT			BIOQUÍMICA ** 100 FT																															
	QUÍMICA I 100 FT			QUÍMICA II 100 FT																																		
	BIOLOGÍA ** 100 FT			MICROBIOLOGÍA I ** 100 FT																																		
SUBTOTAL	720			720			400			0			0			0			80			80			0			2000		25.00		15		25.00				
UNIDAD PROFESIONAL				MICROBIOLOGÍA II 100 PP			TERMODINÁMICA 100 FT			TECNOLOGÍA DE TUBERCULOS, FRUTAS Y HORTALIZAS ** 100 PP			TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS ** 100 PP									EDUCACIÓN Y DESARROLLO LABORAL 80 ISCC			IMPACTO AMBIENTAL 80 PP													
				FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA 100 PP			FENÓMENOS DE TRANSPORTE 100 PP			OPERACIONES UNITARIAS I 100 PP			OPERACIONES UNITARIAS II 80 PP			TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRBICOS ** 100 PP			TECNOLOGÍA DE CEREALÍOS Y OLEAGINOSAS ** 150 PP						DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE PLANTAS INDUSTRIALES 100 PP			NORMALIZACIÓN Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD 80 PP										
				ANÁLISIS INSTRUMENTAL 100 PP			ANÁLISIS DE ALIMENTOS I 80 PP			ANÁLISIS DE ALIMENTOS II 80 PP			RECOLECCIÓN 80 PP			TECNOLOGÍA AZUCARERA ** 100 PP						EVALUACIÓN SENSORIAL 80 PP			ENVASES Y EMBALAJES 100 PP													
				BIOTECNOLOGÍA I ** 100 PP			BIOTECNOLOGÍA II ** 100 PP			SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO 80 PP			ADITIVOS ALIMENTARIOS 80 PP												DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS 100 EM													
				POSCOSEDA 80 PP			NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA 80 PP																															
										Prácticas Pre profesionales Art. 88-90 del Reglamento de Régimen Académico (400 Horas) de las cuales 240 horas son de prácticas preprofesionales y 160 horas corresponden a Vinculación con la Sociedad Art. 82 del Reglamento de Régimen Académico																												
										ITINERARIOS ACADÉMICOS DE APLICACIÓN PRÁCTICA Art. 49, 54, 55 y 57 del Reglamento de Régimen Académico ***																												
										Itinerario Académico 1: Ancestralidad Alimentaria																												
										Itinerario Académico 2: Procesamiento de Productos Alimenticios Locales																												
										SUFICIENCIA EN INGLÉS: Reglamento de Régimen Académico, Art. 30																												
SUBTOTAL	0			0			320			720			720			800			800			320			320			400			4300		54.00		31		51.67	
UNIDAD DE TITULACIÓN	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN I 80 EM			METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN II 80 EM			ESTADÍSTICA I 80 FT			ESTADÍSTICA II 80 PP			DISEÑO EXPERIMENTAL 80 EM			INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS I 80 PP			INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS II 100 PP			EMPRENDIMIENTO ** 100 ISCC			PROYECTOS EMPRENDEDORES 240 EM													
SUBTOTAL	80			80			80			80			80			80			200			200			480			480			1880		21.00		14		23.33	
HORAS SEMESTRALES	800			800			800			800			800			800			800			800			800			800			8000		100		80		100	

NÚCLEOS BÁSICOS DEL CONOCIMIENTO			
MATEMÁTICA		CIENCIAS TECNOLÓGICAS	
FÍSICA		INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN	
QUÍMICA		CIENCIAS JURÍDICAS Y DERECHO	
CIENCIAS DE LA VIDA		LINGÜÍSTICA	
CIENCIAS MÉDICAS			

CAMPOS DE FORMACIÓN CF			
FUNDAMENTOS TÉCNICOS	FT	EPISTEMOLOGÍA Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	EM
PRÁCTIS PROFESIONALES	PP	COMUNICACIÓN Y LENGUAJE	CL
INTEGR. DE SABERES, CONTEXTO Y CULTURA	ISCC		

NOMENCLATURA	
* Organización del aprendizaje: - Por cada hora destinada al componente de docencia, se establece 1.5 horas correspondientes de aplicación y aprendizaje autónomo (Art. 11 R.R.A. 2013).	
** La carga horaria para sus itinerarios es sumada una sola vez, ya que el estudiante tiene la opción de tomar uno de los dos itinerarios propuestos.	

(Firma)
MSC. LILIANA MONTENEGRO
VICERECTORA



(Firma)
ECO. MIKE CORAL
DIRECTOR ACADÉMICO

