

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS - MARZO 2020

| UOC | PERIODO ACADÉMICO I | | | PERIODO ACADÉMICO II | | | PROYECTO INTEGRADOR 1 Diagnóstico de los Sistemas de Procesamiento de Alimentos | | | PERIODO ACADÉMICO III | | | PERIODO ACADÉMICO IV | | | PROYECTO INTEGRADOR 2 Tecnología e Ingeniería en los Sistemas de Procesamiento de Alimentos* | | | PERIODO ACADÉMICO V | | | PERIODO ACADÉMICO VI | | | PROYECTO INTEGRADOR 3 Resolución de problemas, dilemas y desafíos de la profesión. | | | PERIODO ACADÉMICO VII | | | PERIODO ACADÉMICO VIII | | | PERIODO ACADÉMICO IX | | | TOTAL DE HORAS | | ASIGNATURAS | |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|----|---------------------------------|----------|----|--|------------|-------------------------|--------------------------------|---|------------|------------------------|---------------------|--------------------------|---|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------|-----|--------------------------|------------|-----|---|------------|-----|----------------------------------|--------------|-----------|------------------------|-------------|--------------|----------------------|--------------|--|----------------|--|-------------|--|
| | TOTAL HR | CF | | TOTAL HR | CF | | TOTAL HR | CF | | TOTAL HR | CF | | TOTAL HR | CF | | TOTAL HR | CF | | TOTAL HR | CF | | TOTAL HR | CF | | TOTAL HR | CF | | TOTAL HR | CF | | No. | % | No. | % | | | | | | |
| UNIDAD BÁSICA | LECTURA Y ESCRITURA ACADÉMICA | 144 | CL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ÁLGEBRA LINEAL | 72 | FT | NUTRICIÓN | 72 | FT | | | | CONDUCTAS EMPRENDEDORAS | 72 | ISCC | | | CREATIVIDAD E INNOVACIÓN | 72 | ISCC | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CÁLCULO DIFERENCIAL | 144 | FT | CÁLCULO INTEGRAL | 144 | FT | ECUACIONES DIFERENCIALES | 144 | FT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | FÍSICA BÁSICA | 144 | FT | FÍSICA APLICADA | 144 | FT | ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA | 144 | FT | ESTADÍSTICA INFERENCIAL | 72 | FT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | QUÍMICA GENERAL | 144 | FT | QUÍMICA ORGÁNICA | 144 | FT | BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS** | 72 | FT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | BIOLOGÍA | 72 | FT | MICROBIOLOGÍA GENERAL | 72 | FT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SUBTOTAL | 720 | | | 576 | | | 360 | | | 144 | | | 72 | | | 144 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 2016 | 33,60 | 15 | 30,00 | | | | | | | | | |
| UNIDAD PROFESIONAL | | | | | | | TOXICOLOGÍA | 72 | PP | ANÁLISIS INSTRUMENTAL | 144 | PP | DISEÑO EXPERIMENTAL** | 144 | PP | BROMATOLOGÍA | 144 | PP | ANÁLISIS DE ALIMENTOS | 144 | PP | EVALUACIÓN SENSORIAL | 144 | PP | OPTIMIZACIÓN DE OPERACIONES Y PROCESOS | 144 | PP | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS | 144 | PP | BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS | 144 | PP | | | | | | | OPERACIONES UNITARIAS I | 144 | PP | OPERACIONES UNITARIAS II | 144 | PP | INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS | 144 | PP | DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE PLANTAS | 144 | PP | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA | 144 | PP | TERMODINÁMICA BÁSICA | 144 | PP | TERMODINÁMICA APLICADA | 144 | PP | OPERACIONES UNITARIAS II | 144 | PP | TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS | 144 | PP | TECNOLOGÍA DE CEREALES | 144 | PP | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | FENÓMENOS DE TRANSPORTE | 144 | PP | REGLOLOGÍA | 144 | PP | TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS | 144 | PP | TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y VEGETALES | 144 | PP | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | NORMALIZACIÓN Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD | 72 | PP | ENVASES Y EMBALAJES | 72 | PP | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | SUBTOTAL | 0 | | | 0 | | | 360 | | | 576 | | | 648 | | | 576 | | | 648 | | | 648 | | | 648 | | | 144 | | | 3600 | 60,00 | 31 | 62,00 | | | | | |
| UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR | | | | METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN | 144 | MI | | | | | | | | | | | | | TITULACIÓN I** | 72 | EMI | TITULACIÓN II | 72 | EMI | TITULACIÓN III | 96 | EMI | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SUBTOTAL | 0 | | | 144 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 72 | | | 72 | | | 240 | | | 384 | 6,40 | 4 | 8,00 | | | | | | | | | |
| HORAS SEMESTRALES | 720 | | | 720 | | | 720 | | | 720 | | | 720 | | | 720 | | | 720 | | | 720 | | | 384 | | | 6000 | 100 | 50 | 100 | | | | | | | | | |

REQUISITOS DE TITULACIÓN

APRENDIZAJE DE UNA SEGUNDA LENGUA. Reglamento de Régimen Académico Art. 80 -b) Para el tercer nivel de grado se requerirá al menos el nivel B1

TIC'S

CULTURA FÍSICA Y ESTÉTICA

| NÚCLEOS BÁSICOS DEL CONOCIMIENTO | | |
|----------------------------------|----------------------------|--|
| MATEMÁTICA | CIENCIAS TECNOLÓGICAS | |
| FÍSICA | INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN | |
| QUÍMICA | CIENCIAS MÉDICAS | |
| CIENCIAS DE LA VIDA | LINGÜÍSTICA | |

| CAMPOS DE FORMACIÓN CF | | |
|---|------|---|
| FUNDAMENTOS TEÓRICOS | FT | EPISTEMOLOGÍA Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN |
| PRÁXIS PROFESIONAL | PP | COMUNICACIÓN Y LENGUAJE |
| INTEGRACIÓN DE SABERES, CONTEXTOS Y CULTURA | ISCC | |

| NOMENCLATURA | |
|--------------|--|
| * | La carga horaria para los itinerarios es sumada una sola vez ya que el estudiante tiene la opción de tomar uno |
| ** | Cátedra Integradora |

[Firma]
PHD. TERESA SÁNCHEZ
VICERRECTORA



[Firma]
ING. JOAQUÍN MORA, MSC
DIRECTOR ACADÉMICO



[Firma]
MSC. FREDDY TORRES
DIRECTOR DE CARRERA

