



Educamos para
transformar
el mundo

Plan de estudios

GRADO

CARRERA DE ALIMENTOS



Modalidad
Presencial



Duración
9 semestres

Aprobada por el CES Resolución RPC-SE-09-No.086-2020



**Somos top 2 entre
las universidades
más sostenibles
del Ecuador**

www.upec.edu.ec



Semestre 1

Asignatura

Horas

1. Álgebra lineal	72
2. Biología	72
3. Cálculo diferencial	144
4. Física básica	144
5. Lectura y escritura académica	144
6. Química general	144

Semestre 4

Asignatura

Horas

1. Análisis instrumental	144
2. Biotecnología de los alimentos	144
3. Conductas emprendedoras	72
4. Estadística inferencial	72
5. Fenómenos de transporte	144
6. Termodinámica básica	144

Semestre 2

Asignatura

Horas

1. Cálculo integral	144
2. Física aplicada	144
3. Metodología de la investigación	144
4. Microbiología general	72
5. Nutrición	72
6. Química orgánica	144

Semestre 5

Asignatura

Horas

1. Bromatología	144
2. Creatividad e innovación	72
3. Diseño experimental	144
4. Normalización y aseguramiento de la calidad	72
5. Reología	144
6. Termodinámica aplicada	144

Semestre 3

Asignatura

Horas

1. Bioquímica de los alimentos	72
2. Ecuaciones diferenciales	144
3. Estadística descriptiva	144
4. Fundamentos de ingeniería	144
5. Microbiología de los alimentos	144
6. Toxicología	72

Semestre 6

Asignatura

Horas

1. Análisis de alimentos	144
2. Desarrollo de nuevos productos	72
3. Emprendimiento	144
4. Envases y embalajes	72
5. Operaciones unitarias I	144
6. Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria - itinerario académico	72
7. Tecnología de lácteos	144

Semestre 7

Asignatura	Horas
1. Diseño y evaluación de proyectos	72
2. Evaluación sensorial	144
3. Operaciones unitarias II	144
4. Sistemas de gestión integrado	72
5. Tecnología de frutas y vegetales	144
6. Tecnología de productos cárnicos	144
7. Trabajo de titulación I	72

Semestre 8

Asignatura	Horas
1. Administración del talento humano	72
2. Auditoria de sistemas de calidad e inocuidad	72
3. Ingeniería de procesos de alimentos	144
4. Optimización de operaciones y procesos	144
5. Tecnología azucarera	144
6. Tecnología de cereales	144
7. Trabajo de titulación II	72

Semestre 9

Asignatura	Horas
1. Diseño y organización de plantas	144
2. Trabajo de titulación III	96

¡Tú decides!

Estudia en la segunda universidad
más sostenible del Ecuador juntos
transformaremos el mundo