



	Malla curricular		Organización Curricular				Campo de Formación				No. Total de horas por nivel.				
	Carrera: Alimentos		(UB) Unidad Basica	Fundamentos teóricos			Integración de Contextos, Saberes y Cultura								
	Fecha actualización: Abril 2017		(UP) Unidad Profesional	Paxis Profesional		Comunicación y Lenguaje									
			(UT) Unidad de Titulación	Epistemología y metodología de la investigación											
Primer Semestre	UB	Cálculo diferencial 160 HS	UB	Química general 160 HS	UB	Biología general 120 HS	UB	Física básica 120 HS	UB	Tecnologías de la información y comunicación 80 HS	UB	Técnicas de expresión oral y escrita 80 HS	UB	Ética social y profesional 80 HS	800 HR
Segundo Semestre	UB	Cálculo integral 160 HS	UB	Química orgánica 160 HS	UB	Estadística 160 HS	UB	Física aplicada 120 HS	UB	Química analítica 120 HS	UB	Ecuaciones diferenciales 120 HS			840 HR
Tercer Semestre	UP	Introducción a la ingeniería en alimentos 80 HS	UP	Química de los alimentos 160 HS	UP	Microbiología general 120 HS	UP	Termodinámica 160 HS	UP	Análisis instrumental 120 HS	UP	Diseño experimental 120 HS			760 HR
Cuarto Semestre	UP	Bioquímica de los alimentos 160 HS	UP	Microbiología de los alimentos 160 HS	UP	Propiedades físico químicas de los alimentos 120 HS	UP	Análisis de alimentos I 160 HS	UP	Balace de materia y energía 120 HS					720 HR
Quinto Semestre	UP	Biología molecular 120 HS	UP	Conservación de alimentos 200 HS	UP	Sanidad e higiene de plantas procesadoras de alimentos 120 HS	UP	Operaciones Unitarias I 200 HS	UP	Análisis de alimentos II 160 HS	UP	Legislación alimentaria 80 HS			880 HR
Sexto Semestre	UP	Procesamiento de Frutas y hortalizas 200 HS	UP	Biotechnología alimentaria 160 HS	UP	Operaciones unitarias II 200 HS	UP	Ingeniería de procesos 200 HS	UP	Práctica pre-profesional I 120 HS					880 HR
Séptimo Semestre	UP	Procesamiento de productos marinos 200 HS	UP	Procesamiento de lácteos 200 HS	UP	Operaciones unitarias III 160 HS	UP	Nutrición aplicada 120 HS	UP	Seguridad e inocuidad alimentaria 120 HS					800 HR
Octavo Semestre	UP	Gestión de la calidad alimentaria 120 HS	UP	Evaluación sensorial de alimentos 160 HS	UP	Procesamiento de Cárnicos 200 HS	UP	Práctica pre profesional II 120 HS	UP	Metodología de la investigación 80 HS	UP	Inglés técnico 80 HR			760 HR
Noveno Semestre	UP	Residuos alimentarios 80 HS	UP	Envases y embalaje 80 HS	UP	Procesamiento de cereales 200 HS	UP	Tecnología de grasas y aceites. 160 HS	UP	Toxicología alimentaria 120 HS	UP	Práctica pre profesional - vinculación con la sociedad 160 HS			800 HR
Decimo Semestre	UT	Diseño y desarrollo de nuevos productos 120 HS	UT	Gestión de proyectos alimentarios 120 HS	UT	Diseño de industrias alimentarias 120 HS	UT	Trabajo de Titulación 400 HS							760 HR
											Total de horas	8000			



Malla curricular
Carrera: Alimentos
Fecha actualización:
Abril 2017

DE CARRERA

TOTAL DE HORAS DE LA CARRERA	8000
HORAS DE COMPONENTE DE DOCENCIA	2880
HORAS DE APLICACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN DE LOS APRENDIZAJES	2320
HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO	2000
HORAS DE PRÁCTICA PRE PROFESIONALES Y VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	400
HORAS DE TRABAJO DE TITULACIÓN	400