

ESCUELA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

MALLA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS-Código 910402  
2020

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	Horas				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	T P			
<b>PRIMER AÑO</b>								
<b>I CICLO</b>								
EG-I	Curso Integrado de Humanidades I	-	-	-	-	---	---	<b>SUBTOTAL</b>
EF-	Actividad Deportiva	-	-	-	-	---	---	---
B-0106	Biología General	4	-	-	-	---	---	B-0107
B-0107	Laboratorio de Biología General	-	-	3	-	---	---	B-0106
MA-1001	Cálculo I	5	-	-	-	MA-0001	---	---
QU-0100	Química General I	4	-	-	-	---	---	QU-0101
QU-0101	Laboratorio de Química General I	-	-	3	-	---	---	QU-0100
<b>II CICLO</b>								
EG-II	Curso Integrado de Humanidades II	-	-	-	-	EG-I	---	<b>SUBTOTAL</b>
FS-0210	Física General I	4	-	-	-	MA-0250 o MA-1001 o MA-1210	---	FS-0211
	Laboratorio de Física General I	-	-	3	-	MA-0250 o MA-1001 o MA-1210	---	FS-0210 o FS-0227
MA-2210	Ecuaciones Diferenciales Aplicadas	5	-	-	-	MA-0225 o MA-0230 o MA-1001 o MA-1210	---	---
QU-0102	Química General II	4	-	-	-	QU-0100, QU-0101	---	QU-0103
QU-0103	Laboratorio de Química General II	-	-	3	-	QU-0100, QU-0101	---	QU-0102
<b>SEGUNDO AÑO</b>								
<b>III CICLO</b>								
SR-I	Seminario de Realidad Nacional I	-	-	-	-	EG-II	---	<b>SUBTOTAL</b>
EG-	Curso de Arte	-	-	-	-	---	---	---
TA-0101	Fundamentos de Tecnología de Alimentos I	4	-	-	-	---	---	---
FS-0310	Física General II	4	-	-	-	FS-0210, FS-0211, MA-0350 o MA-1002 o MA-2210	---	FS-0311
	Laboratorio de Física General II	-	-	3	-	FS-0227 o FS-0210, FS-0211, MA-0350 o MA-1002 o MA-2210	---	FS-0310 o FS-0327
MA-1004	Álgebra Lineal	5	-	-	-	---	---	---
QU-0212	Química Orgánica General I	4	-	-	-	QU-0102, QU-0103	---	QU-0213
QU-0213	Laboratorio de Química Orgánica General I	1	-	3	-	QU-0102, QU-0103	---	QU-0212
<b>IV CICLO</b>								
RP-	Repertorio	-	-	-	-	---	---	<b>SUBTOTAL</b>
XS-0215	Estadística para Biociencias	3	2	-	-	MA-0225 o MA-1001 o MA-1210	---	---
QU-0214	Química Orgánica General II	4	-	-	-	QU-0212, QU-0213	---	QU-0215
QU-0215	Laboratorio de Química Orgánica General II	1	-	3	-	QU-0212, QU-0213	---	QU-0214
TA-0118	Fundamentos de Tecnología de Alimentos II	3	1	-	-	TA-0101	---	---
<b>TERCER AÑO</b>								
<b>V CICLO</b>								
SR-II	Seminario de Realidad Nacional II	-	-	-	-	SR-I	---	<b>SUBTOTAL</b>
XS-0302	Métodos Estadísticos para La Industria	3	1	-	-	XS-0215	---	---
TA-0217	Termodinámica y Balances de Masa	-	-	-	6	FS-0310, FS-0311, QU-0102, QU-0103, MA-1004, MA-2210	---	---
MQ-0329	Bioquímica para Tecnología de Alimentos	4	-	-	-	QU-0214, QU-0215	---	---
QU-0200	Química Analítica Cuantitativa I	4	-	-	-	QU-0102 o QU-0114, QU-0103 o QU-0115	---	QU-0201
QU-0201	Laboratorio de Química Analítica Cuantitativa I	2	-	4	-	QU-0102 o QU-0114, QU-0103 o QU-0115	---	QU-0200
<b>VI CICLO</b>								
OPT-	Optativa	-	-	-	-	---	---	<b>SUBTOTAL</b>
TA-0216	Fenómenos de Transferencia Aplicables en Ingeniería de Alimentos	-	-	-	6	TA-0217	---	---
QU-0302	Química de Alimentos I	6	-	-	-	(MQ-0329, QU-0200, QU-0201) o (QU-0254, QU-0255 QU-0246, QU-0247)	---	QU-0303
QU-0303	Laboratorio De Química De Alimentos I	-	-	4	-	(MQ-0329, QU-0200, QU-0201) o (QU-0254, QU-0255, QU-0246, QU-0247)	---	QU-0302
TA-0124	Microbiología Del Procesamiento De Alimentos I	4	-	-	-	B-0106, B-0107, MQ-0329	---	TA-0125
TA-0125	Laboratorio De Microbiología Del Procesamiento De Alimentos I	-	-	4	-	B-0106, B-0107, MQ-0329	---	TA-0124
<b>CUARTO AÑO</b>								
<b>VII CICLO</b>								
TA-0109	Operaciones Unitarias en el Procesamiento De Alimentos I	4	-	-	-	(TA-0107, TA-0108) o TA-0216, TA-0118	---	<b>SUBTOTAL</b>
TA-0110	Laboratorio de Operaciones Unitarias en el Procesamiento de Alimentos I	-	-	5	-	(TA-0107, TA-0108) o TA-0216, XS-0302, TA-0118	---	TA-0110
TA-0116	Análisis Sensorial y Reológico de Alimentos	3	-	2	-	QU-0302, QU-0303, XS-0302, (TA-0107, TA-0108) o TA-0216	---	TA-0109
QU-0304	Química de Alimentos II	6	-	-	-	QU-0302, QU-0303	---	QU-0313
QU-0313	Laboratorio de Química de Alimentos II	-	-	4	-	QU-0302, QU-0303	---	QU-0304
TA-0126	Microbiología del Procesamiento De Alimentos II	4	-	-	-	TA-0124, TA-0125	---	TA-0127
TA-0127	Laboratorio de Microbiología del Procesamiento de Alimentos II	-	-	4	-	TA-0124, TA-0125	---	TA-0126
<b>VIII CICLO</b>								
TA-0115	Procesos Biotecnológicos	3	-	3	-	TA-0109, TA-0110, MB-0207 o TA-0204 o (TA-0122 y TA-0123) o (TA-0126 y TA-0127)	---	<b>SUBTOTAL</b>
TA-0111	Operaciones Unitarias en el Procesamiento de Alimentos II	4	-	-	-	TA-0109, TA-0110	---	TA-0112
TA-0112	Laboratorio de Operaciones Unitarias en el Procesamiento en Alimentos II	-	-	5	-	TA-0109, TA-0110	---	TA-0111
TA-0403	Aspectos Nutricionales del Procesamiento de Alimentos	3	-	-	-	MQ-0329	---	---
QU-0300	Análisis De Alimentos I	4	-	-	-	QU-0200 y QU-0201 o QU-0246 y QU-0247	---	QU-0301
QU-0301	Laboratorio De Análisis De Alimentos I	1	-	3	-	QU-0200 y QU-0201 o QU-0246 y QU-0247	---	QU-0300
<b>IX CICLO (INTERCICLO)</b>								
TA-0214	Pasantía 2/	-	-	-	18	TA-0111, TA-0112, QU-0300, QU-0301, TA-0126, TA-0127	---	<b>SUBTOTAL</b>
<b>QUINTO AÑO</b>								
<b>X CICLO</b>								
TA-0315	Planeamiento y Control de la Producción	5	-	-	-	TA-0107 o TA-0216, XS-0302	---	<b>SUBTOTAL</b>
	Gestión de Calidad	-	-	-	-	XS-0302, QU-0300, TA-0109, TA-0204 o MB-0207 o (TA-0122 y TA-0123) o (TA-0126 y TA-0127)	---	---
TA-0314		3	-	-	-	TA-0111, TA-0112	---	---
TA-0311	Procesos Alimentarios I	3	-	-	-	TA-0111, TA-0112	---	TA-0312
TA-0312	Laboratorio de Procesos Alimentarios I	-	-	5	-	TA-0111, TA-0112	---	TA-0311
OPT-	Optativa	-	-	-	-	---	---	<b>SUBTOTAL</b>
<b>XI CICLO</b>								
OPT	Optativa Opcional 3/	-	-	-	-	---	---	<b>SUBTOTAL</b>
TA-0117	Economía Agroindustrial	4	-	-	-	XS-0215, TA-0109	---	---
	Tópicos de Tecnología de Alimentos	-	-	-	-	XS-0302, TA-0109, QU-0302, TA-0203 o MB-0206 o (TA-0120 y TA-0121) o (TA-0124 y TA-0125)	---	---
TA-0502		3	-	-	-	TA-0111, TA-0112	---	---
TA-0113	Procesos Alimentarios II	3	-	-	-	TA-0111, TA-0112	---	TA-0114
TA-0114	Laboratorio de Procesos Alimentarios II	-	-	5	-	TA-0111, TA-0112	---	TA-0113
TA-0213	Gestión de la Innovación	-	-	-	4	TA-0314	---	---

TOTAL DE CREDITOS

Según Resolución VD-11212-2019

1/ Si el o la estudiante obtiene en la prueba DiMa una nota igual o superior a 7.0 se le dará por aprobado el curso MA-0001, según lo dispuesto en la resolución VD-R-9190-2015.

2/ El estudiante puede matricular la pasantía en el ciclo regular (10 horas presenciales y 8 horas extraclase) o en el interciclo (20 horas presenciales y 16 horas extraclase).

3/ Este espacio no es obligatorio, sino que da la posibilidad de que el estudiantado pueda matricular algún curso optativo adicional para fortalecer su formación.

El estudiantado puede matricular en este espacio optativo opcional los mismos cursos listado de optativos.

Para optar por el grado de licenciatura, el estudiantado debe cumplir con 300 horas de Trabajo Comunal Universitario.