

## PLAN DE ESTUDIOS

TÉCNICO PROFESIONAL EN CONTROL DE LA CALIDAD DE  
 ALIMENTOS  
 Código SNIES 105205

TECNOLOGÍA EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS  
 Código SNIES 105200

INGENIERÍA DE ALIMENTOS  
 Código SNIES 105206

| 1 SEMESTRE                      |          |
|---------------------------------|----------|
| ASIGNATURA                      | CRÉDITOS |
| BIOLOGÍA                        | 3        |
| BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA | 2        |
| ÉTICA PROFESIONAL               | 2        |
| INFORMÁTICA BÁSICA              | 2        |
| MATEMÁTICAS                     | 3        |
| PRINCIPIOS DE INGENIERÍA        | 2        |
| QUÍMICA GENERAL                 | 3        |
| TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN        | 2        |
| TOTAL DE CRÉDITOS               | 19       |

| 5 SEMESTRE                    |          |
|-------------------------------|----------|
| ASIGNATURA                    | CRÉDITOS |
| CÁLCULO VECTORIAL             | 3        |
| ECONOMÍA                      | 2        |
| ELECTIVA TECNOLÓGICA I        | 2        |
| FÍSICA II                     | 3        |
| FISICOQUÍMICA                 | 3        |
| LEGISLACIÓN ALIMENTARIA       | 2        |
| MAQUINARIA Y EQUIPOS          | 2        |
| PROCESOS DE FRUTAS Y VERDURAS | 3        |
| TOTAL DE CRÉDITOS             | 20       |

| 7 SEMESTRE                    |          |
|-------------------------------|----------|
| ASIGNATURA                    | CRÉDITOS |
| ECUACIONES DIFERENCIALES      | 3        |
| ESTADÍSTICA II                | 2        |
| TERMODINÁMICA                 | 3        |
| NUTRICIÓN                     | 3        |
| DISEÑO DE PLANTAS             | 3        |
| ELECTIVA PROFESIONAL I        | 2        |
| LIDERAZGO Y EMPRENDIMIENTO II | 2        |
| TOTAL DE CRÉDITOS             | 18       |

| 2 SEMESTRE                                |          |
|---|----------|
| ASIGNATURA                                | CRÉDITOS |
| CÁLCULO DIFERENCIAL                       | 3        |
| CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS | 2        |
| DIBUJO EN INGENIERÍA                      | 2        |
| GESTIÓN AMBIENTAL                         | 2        |
| GESTIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTOS           | 2        |
| MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS             | 2        |
| MICROBIOLOGÍA GENERAL                     | 3        |
| QUÍMICA ORGÁNICA                          | 3        |
| TOTAL DE CRÉDITOS                         | 19       |

| 6 SEMESTRE                           |          |
|--------------------------------------|----------|
| ASIGNATURA                           | CRÉDITOS |
| BALANCE DE MATERIA                   | 3        |
| ELECTIVA TECNOLÓGICA II              | 3        |
| ESTADÍSTICA I                        | 2        |
| INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS | 2        |
| LIDERAZGO Y EMPRENDIMIENTO I         | 2        |
| METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN      | 2        |
| PROCESOS DE CEREALES                 | 3        |
| QUÍMICA DE ALIMENTOS                 | 3        |
| TOTAL DE CRÉDITOS                    | 20       |
| CRÉDITOS DEL CICLO                   | 116      |

| 8 SEMESTRE                           |          |
|--------------------------------------|----------|
| ASIGNATURA                           | CRÉDITOS |
| OPERACIONES UNITARIAS                | 3        |
| MECÁNICA DE FLUIDOS                  | 3        |
| OPERACIONES CON SÓLIDOS              | 3        |
| BIOTECNOLOGÍA                        | 3        |
| FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTO | 3        |
| ELECTIVA PROFESIONAL II              | 2        |
| TOTAL DE CRÉDITOS                    | 17       |

| 3 SEMESTRE                             |          |
|--|----------|
| ASIGNATURA                             | CRÉDITOS |
| CÁLCULO INTEGRAL                       | 3        |
| ELECTIVA TÉCNICA I                     | 2        |
| EMPAQUES Y EMBALAJES                   | 2        |
| MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS             | 3        |
| PROCESOS CÁRNICOS                      | 3        |
| QUÍMICA ANALÍTICA                      | 3        |
| SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD | 2        |
| TOTAL DE CRÉDITOS                      | 18       |

| 9 SEMESTRE                        |          |
|-----------------------------------|----------|
| ASIGNATURA                        | CRÉDITOS |
| TRANSFERENCIA DE CALOR            | 3        |
| TRANSFERENCIA DE MASA             | 3        |
| INGENIERÍA ECONÓMICA Y FINANCIERA | 3        |
| INGENIERÍA DE BIOPROCESOS         | 3        |
| MERCADEO                          | 2        |
| ELECTIVA PROFESIONAL III          | 2        |
| HABILIDADES GERENCIALES           | 2        |
| TOTAL DE CRÉDITOS                 | 18       |

| 4 SEMESTRE            |          |
|-----------------------|----------|
| ASIGNATURA            | CRÉDITOS |
| ÁLGEBRA LINEAL        | 3        |
| ANÁLISIS DE ALIMENTOS | 3        |
| BIOQUÍMICA            | 3        |
| ELECTIVA TÉCNICA II   | 2        |
| EVALUACIÓN SENSORIAL  | 3        |
| FÍSICA I              | 3        |
| PROCESOS LÁCTEOS      | 3        |
| TOTAL DE CRÉDITOS     | 20       |
| CRÉDITOS DEL CICLO    | 76       |

| 10 SEMESTRE          |          |
|----------------------|----------|
| ASIGNATURA           | CRÉDITOS |
| PRÁCTICA PROFESIONAL | 12       |
| TOTAL DE CRÉDITOS    | 12       |
| CRÉDITOS DEL CICLO   | 181      |

| RESUMEN DE CRÉDITOS POR CICLO |     |
|-------------------------------|-----|
| CICLO TÉCNICO                 | 76  |
| CICLO TECNOLÓGICO             | 116 |
| CICLO PROFESIONAL             | 181 |