

## 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 INGENIERIA	2
QUIMICA GENERAL	3
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	2
TOTAL DE CRÉDITOS	19

5 SEMESTRE	
ASIGNATURA	CRÉDITOS
CÁLCULO VECTORIAL	3
ECONOMÍA	2
ELECTIVA TECNOLÓGICA I	2
FISICA 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
ELECTIVA TECNOLÓGICA II	2
ESTADÍSTICA I	2
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	2
LIDERAZGO Y EMPRENDIMIENTO I	3
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	3
PROCESOS DE CEREALES	3
QUÍMICA DE ALIMENTOS	3
BALANCE DE MATERIA	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
ALGEBRA 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