

CARRERA DE ALIMENTOS

Modalidad Presencial

		ASIGNATURAS						N° Créditos
Unidad Básica	I	Fundamentos matemáticos 3 Créditos - (144 horas)	Química General 3 Créditos - (144 horas)	Estadística descriptiva 3 Créditos - (144 horas)	Análisis sensorial de alimentos 2 Créditos - (96 horas)	Seguridad y soberanía alimentaria 2 Créditos - (96 horas)	Humanismo, Universidad y cultura 2 Créditos - (96 horas)	15
	II	Análisis matemático univariado 3 Créditos - (144 horas)	Química Orgánica 3 Créditos - (144 horas)	Física básica 3 Créditos - (144 horas)	Microbiología de los alimentos 1 2 Créditos - (96 horas)	Análisis y diseño de experimentos 2 Créditos - (96 horas)	Antropología Básica 2 Créditos - (96 horas)	15
	III	Análisis matemático multivariado 3 Créditos - (144 horas)	Química de los alimentos 3 Créditos - (144 horas)	Termodinámica y refrigeración 3 Créditos - (144 horas)	Microbiología de los alimentos 2 3 Créditos - (144 horas)	Propiedades físicas de los alimentos 3 Créditos - (144 horas)		15
	PROYECTO DE INTEGRACIÓN DE SABERES: Caracterización física y sensorial de un Recurso Agropecuario de la Zona 7.							
IV	Ecuaciones diferenciales 3 Créditos - (144 horas)	Fundamentos de ingeniería en alimentos 3 Créditos - (144 horas)	Química analítica 3 Créditos - (144 horas)	Bioquímica de los alimentos 2 Créditos - (96 horas)	Nutrición y salud alimentaria 2 Créditos - (96 horas)	PRÁCTICUM 1 2 Créditos - (96 horas)	15	
PROYECTO DE INTEGRACIÓN DE SABERES: Campaña educativa "Salud Alimentaria" con escuelas de los sectores urbano y rural.								
Unidad Profesional	V	Métodos numéricos 2 Créditos - (96 horas)	Fenómenos de transporte en procesamiento de alimentos 3 Créditos - (144 horas)	Análisis y composición de los alimentos 3 Créditos - (144 horas)	Métodos de conservación y vida útil 1 3 Créditos - (144 horas)	Ética y Moral 2 Créditos - (96 horas)	Itinerario I: Tecnologías avanzadas y emergentes en alimentos Itinerario II: Seguridad industrial y salud ocupacional	15
	VI	Operaciones Unitarias 1 3 Créditos - (144 horas)	Industrialización de la carne y del pescado 3 Créditos - (144 horas)	Métodos de conservación y vida útil 2 2 Créditos - (96 horas)	Gestión de Calidad 3 Créditos - (144 horas)	Emprendimiento 2 Créditos - (96 horas)	PRÁCTICUM 3: SERVICIO COMUNITARIO 2 Créditos - (96 horas)	15
	PROYECTO DE INTEGRACIÓN DE SABERES: Verificación de los procesos operativos de sanitización y buenas prácticas de manufactura en pequeñas empresas alimenticias de la Zona 7.							
	VII	Operaciones Unitarias 2 3 Créditos - (144 horas)	Industrialización de la leche 2 Créditos - (96 horas)	Industrialización de frutas y hortalizas 2 Créditos - (96 horas)	Proyectos agroindustriales 2 Créditos - (96 horas)	PRÁCTICUM 2 6 Créditos - (288 horas)		15
	PROYECTO DE INTEGRACIÓN DE SABERES: Trazabilidad de los productos de una empresa láctea de la ciudad de Loja.							
VIII	Diseño y control de procesos alimenticios 3 Créditos - (144 horas)	Industrialización de cereales y oleaginosas 2 Créditos - (96 horas)	Desarrollo e innovación de alimentos 3 Créditos - (144 horas)	Toxicología alimentaria 2 Créditos - (96 horas)	PRÁCTICUM 4.1 3 Créditos - (144 horas)	Itinerario I: Fluidos supercríticos en la industria de alimentos Itinerario II: Simulación y optimización de plantas de alimentos	15	
PROYECTO DE INTEGRACIÓN DE SABERES: Desarrollo de un producto alimenticio, empleando productos agropecuarios de la zona 7.								
IX	Sostenibilidad de la industria alimentaria 2 Créditos - (96 horas)	Industrialización de cacao, café y caña de azúcar 3 Créditos - (144 horas)	Biología y Bioingeniería alimentaria 2 Créditos - (96 horas)	Gerencia de producción 2 Créditos - (96 horas)	PRÁCTICUM 4.2 4 Créditos - (192 horas)	Itinerario I: Alimentos funcionales Itinerario II: Escalamiento de procesos alimenticios	15	
						TOTAL DE CRÉDITOS	135	
						TOTAL DE ASIGNATURAS	52	

 Fundamentos teóricos	 Praxis profesional	 Epistemología y metodología de la investigación	 Integración de saberes, contextos y cultura	 Comunicación y Lenguajes
 Unidad Básica	 Unidad Profesional	 Unidad de Integración Curricular	 Itinerario	

IMPORTANTE:

1. Como requisito de titulación, el estudiante debe demostrar suficiencia en el manejo de una lengua extranjera en el nivel B1 del Marco Común Europeo.
2. El estudiante debe cursar y aprobar uno de los dos itinerarios ofertados por la carrera.
3. La malla curricular está organizada con pre requisitos.

Comunícate al: **1800 88 75 88**
utpl.edu.ec

 /utpl.loja  @utpl  @utpl



CARRERA DE ALIMENTOS

Modalidad Presencial

MALLA CURRICULAR PRERREQUISITOS

	ASIGNATURA	PRERREQUISITOS	
Unidad Básica	I	Fundamentos Matemáticos	
		Estadística Descriptiva	
		Química General	
		Análisis Sensorial de Alimentos	
		Seguridad y Soberanía Alimentaria	
		Humanismo Universidad y Cultura	
	II	Análisis Matemático Univariado	Fundamentos Matemáticos
		Física Básica	Fundamentos Matemáticos
		Análisis y diseño de experimentos	Estadística Descriptiva
		Química Orgánica	Química General
		Microbiología de los Alimentos 1	Química General
		Antropología Básica	
	III	Análisis Matemático Multivariado	Análisis Matemático Univariado
		Termodinámica y Refrigeración	Física Básica
		Química de Alimentos	Análisis Matemático Univariado
		Propiedades Físicas de los Alimentos	Química Orgánica
		Microbiología de los Alimentos 2	Física Básica
	IV	Ecuaciones Diferenciales	Microbiología de los Alimentos 1
	Fundamentos de Ingeniería de Alimentos	Análisis Matemático Multivariado	
	Química Analítica	Termodinámica y Refrigeración	
	Bioquímica de los Alimentos	Química Orgánica	
	Nutrición y Salud Alimentaria	Química de los Alimentos	
	Prácticum 1	Química de los Alimentos	
		Propiedades Físicas de los Alimentos	
Unidad Profesional	V	Métodos Numéricos	Análisis Matemático Multivariado
		Fenómenos de Transporte en Procesamiento de Alimentos	Fundamentos de Ingeniería en Alimentos
		Análisis y Composición de los Alimentos	Química Analítica
		Métodos de Conservación y Vida Útil 1	Microbiología de los Alimentos 2
		Itinerario 1: Desarrollo y aplicación de ingredientes funcionales	
		- Tecnologías avanzadas y emergentes en alimentos	
		Itinerario 2: Optimización del procesamiento de alimentos	
		- Seguridad Industrial y salud ocupacional	
		Ética Moral	
	VI	Operaciones Unitarias 1	Fenómenos de Transporte en Procesamiento de Alimentos
		Industrialización de la Carne y el Pescado	Métodos de Conservación y Vida Útil 1
		Métodos de Conservación y Vida Útil 2	Métodos de Conservación y Vida Útil 1
		Gestión de calidad	Estadística Descriptiva
		Emprendimiento	
		Prácticum 3	Prácticum 1
	VII	Operaciones Unitarias 2	Operaciones Unitarias 1
		Industrialización de la Leche	Métodos de Conservación y Vida Útil 2
		Industrialización de Frutas y Hortalizas	Métodos de Conservación y Vida Útil 2
	Proyectos Agroindustriales	Seguridad y Soberanía Alimentaria	
	Prácticum 2	Estadística Descriptiva	
		Prácticum 1	

Comunícate al: **1800 88 75 88**

utpl.edu.ec

[f /utpl.loja](https://www.facebook.com/utpl.loja) [@utpl](https://www.instagram.com/utpl) [@utpl](https://www.tiktok.com/@utpl)



CARRERA DE ALIMENTOS

Modalidad Presencial

MALLA CURRICULAR PRERREQUISITOS

	ASIGNATURA	PRERREQUISITOS
Unidad Profesional VIII	Diseño y Control de Procesos Alimentarios	Operaciones Unitarias 2
	Industrialización de Cereales y Oleaginosas	Métodos de Conservación y Vida Útil 2
	Desarrollo e Innovación de Alimentos	Industrialización de Frutas y Hortalizas
	Toxicología Alimentaria	Industrialización de la Leche
	Itinerario 1: Desarrollo y aplicación de ingredientes funcionales - Fluidos Supercríticos en la Industria de Alimentos	Nutrición y Salud Alimentaria
	Itinerario 2: Optimización del procesamiento de alimentos - Simulación y optimización de plantas de Alimentos	Microbiología de los Alimentos 2
	Prácticum 4.1	Itinerario 1: Desarrollo y aplicación de ingredientes funcionales - Tecnologías avanzadas y emergentes en alimentos
Unidad Profesional IX	Sostenibilidad de la Industria Alimentaria	Itinerario 2: Optimización del procesamiento de alimentos - Seguridad Industrial y salud ocupacional
	Industrialización de Cacao, Café y Caña de Azúcar	Prácticum 2
	Biotecnología y Bioingeniería Alimentaria	Prácticum 3
	Gerencia de Producción	Diseño y Control de Procesos Alimenticios
	Itinerario 1: Desarrollo y aplicación de ingredientes funcionales - Alimentos Funcionales y Biodisponibilidad	Métodos de Conservación y Vida Útil 2
	Itinerario 2: Optimización del procesamiento de alimentos - Escalamiento de proceso alimenticios	Métodos de Conservación y Vida Útil 2
	Prácticum 4.2	Proyectos Agroindustriales
	Diseño y Control de Procesos Alimenticios	
	Emprendimiento	
	Itinerario 1: Desarrollo y aplicación de ingredientes funcionales - Fluidos Supercríticos en la Industria de Alimentos	
	Itinerario 2: Optimización del procesamiento de alimentos - Simulación y optimización de plantas de Alimentos	
	Prácticum 4.1.	

Comunícate al: **1800 88 75 88**

utpl.edu.ec

[f /utpl.loja](https://www.facebook.com/utpl.loja) [@utpl](https://www.instagram.com/utpl) [@utpl](https://www.tiktok.com/@utpl)

