

CARRERA: ALIMENTOS

Título que otorga: Ingeniero/a en Alimentos

Duración: 8 niveles

Modalidad: Híbrida

Sede: Esmeraldas

PRIMER NIVEL	SEGUNDO NIVEL	TERCER NIVEL	CUARTO NIVEL	QUINTO NIVEL	SEXTO NIVEL	SÉPTIMO NIVEL	OCTAVO NIVEL
Conocimiento, Palabra y Cambio Social A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Fundamentos de Investigación A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Jesucristo y Aprendizajes Vitales A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Diseño de Investigación A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Ética e Interculturalidad A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Ecología Integral A.C.D. A.P.E. A.A. 40 24 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Seminario de Titulación A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Integración Curricular A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50
Fundamentos de Biología A.C.D. A.P.E. A.A. 40 40 40 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Fundamentos de Microbiología A.C.D. A.P.E. A.A. 40 24 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Microbiología Aplicada a los Alimentos A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Nutrición y Toxicología Alimentaria A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Diseño y Control de Empaques y Embalajes A.C.D. A.P.E. A.A. 40 24 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Gestión y Tratamiento de Efluentes y Residuos en Industria Alimentaria A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Asignatura 1 de Itinerario A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Asignatura 3 de Itinerario A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50
Fundamentos de Química A.C.D. A.P.E. A.A. 40 40 40 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Química Orgánica Básica A.C.D. A.P.E. A.A. 40 40 40 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Bioquímica de los Alimentos A.C.D. A.P.E. A.A. 40 24 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Gestión de la Calidad, Seguridad e Inocuidad Alimentaria A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Plantas, equipos y maquinaria Alimenticios A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Industria Láctea A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Asignatura 2 de Itinerario A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Asignatura 4 de Itinerario A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50
Física I A.C.D. A.P.E. A.A. 40 24 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Ecología y ecosistemas A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Físico-Química A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Operaciones Unitarias I A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Operaciones Unitarias II A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Termodinámica A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Industria de Aceites y Grasas A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Industria de bebidas y licores A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50
Ecuador Megadiverso A.C.D. A.P.E. A.A. 40 56 24 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Análisis de los Alimentos I A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Análisis de los Alimentos II A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Ingeniería de Procesos Alimenticios I A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Ingeniería de Procesos Alimenticios II A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Investigación y Desarrollo A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Industrias Cárnicas A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Industria de Pescados y Mariscos A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50
Matemática I A.C.D. A.P.E. A.A. 40 24 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Matemática II A.C.D. A.P.E. A.A. 40 24 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Desarrollo de Emprendimientos Alimenticios A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Optimización y simulación de Procesos de Alimentos A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Gestión de la Producción A.C.D. A.P.E. A.A. 48 0 72 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Gestión de la Innovación en Productos y Procesos A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Industria de frutas y hortalizas A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50	Industria de Cereales A.C.D. A.P.E. A.A. 48 16 56 Horas totales asignatura 120 Créditos totales asignatura 2,50
720	720	720	720	720	720	720	720
15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
6	6	6	6	6	6	6	6

Itinerario I: Biotecnología		Itinerario II: Emprendimiento en los negocios	
Asignaturas	Nivel	Asignaturas	Nivel
Biotecnología vegetal (Biotecnología verde)	7	Introducción al emprendimiento y modelos de negocio innovadores	7
Aplicaciones veterinarias de la biotecnología (Biotecnología marrón)	7	Identidad y marketing aplicado al emprendimiento	7
Bioindustria (Biotecnología blanca)	8	Operaciones e innovación organizacional en el proceso de producción	8
Emulsionantes y desarrollo de alimentos (Biotecnología amarilla)	8	Finanzas para emprendedores	8

Resumen Organización del Aprendizaje							
Horas totales Aprendizaje con el Docente	Horas totales Práctico Experimental	Horas totales Trabajo Autónomo	Horas de Servicio Comunitario	Horas de Prácticas Preprofesionales	Horas de Unidad de Integración Curricular	Total de Horas	Total de Créditos
2216	712	2832	120	240	240	5760	120,00
						48	

Requisitos de Titulación: aprobación de una segunda lengua en el nivel B1. 120 horas de servicio comunitario contempladas en la asignatura de Ecología Integral. 240 horas de prácticas pre profesionales laborales están fuera de la malla curricular de acuerdo al Art. 42 y 43 de la normativa vigente. Las horas de Integración Curricular se encuentran distribuidas en los componentes de aprendizaje de docencia y práctico experimental.

RESUMEN HORAS MODALIDAD HÍBRIDA	
Numero de horas PRESENCIALES (# asignaturas)	712
Numero de horas SINCRÓNICAS (# asignaturas)	2216
Numero de horas ASINCRÓNICAS (# asignaturas)	2832