

UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

CARRERA: ALIMENTOS

		TOTAL HORAS PRACTICAS EXPERIMENTALES					TOTAL HORAS PRACTICAS AUTÓNOMAS					HORAS PRACTICAS PRE- PROFESIONALES					TOTAL HORAS SEMANTAL					HORAS SEMESTRE					NUM ASIGNATURAS				
		TOTAL					TOTAL					TOTAL					TOTAL					TOTAL					TOTAL				
		DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.															
UNIDAD BÁSICA	I	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS					QUÍMICA GENERAL					BIOLOGÍA					CÁLCULO					LENGUAJE Y COMUNICACIÓN									
		IALDSIA					FCIDSGG					FCIDIBG					FCIDICL					TCIDILC									
		DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.					
UNIDAD BÁSICA	II	QUÍMICA DE ALIMENTOS					FÍSICA					MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS					INVESTIGACIÓN					ÁLGEBRA LINEAL									
		IALDQGA					FCIDZF1					IALDUMI					TCIDZIN					FCIDZAL									
		DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.					
UNIDAD BÁSICA	III	PROBABILIDAD ESTADÍSTICA					ALGORITMO Y LÓGICA DE PROGRAMACIÓN					BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS					BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS					ECUACIONES DIFERENCIALES									
		FCIDRPE					FCIDZAP					IALDSBT					IALDSBQ					FCIDBED									
		DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.					
UNIDAD PROFESIONAL	IV	FÍSICO QUÍMICA DE ALIMENTOS					TOXICOLOGÍA					SEGURIDAD ALIMENTARIA					HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS					OPERACIONES UNITARIAS I									
		IALDQFO					IALDATX					IALDQSA					IALDHIM					IALDQOP									
		DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.					
UNIDAD PROFESIONAL	V	PRÁCTICAS COMUNITARIAS					ITINERARIO I					SISTEMA DE CALIDAD					TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I					ANÁLISIS DE ALIMENTOS I					OPERACIONES UNITARIAS II				
		TCIDRCP					IALDSIT					IALDSSC					IALDSIA					IALDSAA					IALDSOP				
		DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.					
UNIDAD PROFESIONAL	VI	ADMINISTRACIÓN, MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS					ITINERARIO 2					BIESTADÍSTICA					TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II					INGENIERÍA DE PROCESOS I					PRÁCTICAS LABORALES 1				
		IALDSAM					IALDSIT					IALDSBE					IALDSAA					IALDSOP					TCIDRPL				
		DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.					
UNIDAD PROFESIONAL	VII	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS III					ITINERARIO 3					ANÁLISIS DE ALIMENTOS II					EMPAQUE Y ETIQUETADO NUTRICIONAL					INGENIERÍA DE PROCESOS II					PRÁCTICAS LABORALES 2				
		IALDQFA					IALDSIT					IALDSAA					IALDSITEN					IALDSOP					TCIDRPL				
		DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.					
UNIDAD PROFESIONAL	VIII	UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR					DISEÑO Y OPERACIÓN DE PLANTA					PROCESAMIENTO DE RESIDUOS ALIMENTARIOS					ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS					DESARROLLO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS									
		FCIDRCP					IALDSOP					IALDSBP					IALDSAF					IALDSBN									
		DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.	DOC	P.E.	AUT.	TOTAL	CR.					
		113					29					42					155					21					120				
		360					5760					40																			

Itinerario N°1: Seguridad alimentaria			Itinerario N°2: Ingeniería y control de procesos alimentarios		
Asignaturas	Nivel	Horas	Asignaturas	Nivel	Horas
Ingeniería y manejo de alimentos	V	96	Diseño de plantas alimentarias	V	96
Biotecnología de los microorganismos	VI	96	Investigación de operaciones	VI	96
Desarrollo sostenible de productos alimenticios	VII	96	Simulación de procesos en la industria	VII	96
TOTAL HORAS:		288	TOTAL HORAS:		288

Itinerario N°3: Gestión de industrias alimentarias		
Asignaturas	Nivel	Horas
Administración de talento humano	V	96
Análisis financiero de la industria alimentaria	VI	96
Desarrollo emprendedor y aspectos legales	VII	96
TOTAL DE HORAS		288

MÓDULOS DE LENGUA E INFORMÁTICO	LABORATORIOS PRÁCTICOS
EXAMEN DE CERTIFICACIÓN INGLÉS NIVEL B1	LABORATORIOS DE COMPUTACIÓN BLOQUE P
MÓDULOS DE COMPUTACIÓN	LABORATORIO DE FÍSICA, QUÍMICA, BIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA
	LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS
	Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
HORAS DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES	UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
ITINERARIO	REQUISITOS
PRÁCTICAS LABORALES I	120 CRÉDITOS MÍNIMOS
PRÁCTICAS LABORALES II	MÓDULOS DE LENGUA E INFORMÁTICA
PRÁCTICAS COMUNITARIAS	ASIGNATURAS OBLIGATORIAS DE PROFESIONALIZACIÓN
TOTAL HORAS:	TOTAL DE HORAS: 240

RESUMEN	HORAS
HORAS DE COMPONENTE DOCENCIA	1808
HORAS DE PRÁCTICAS DE EXPERIMENTACIÓN	1136
HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO	2480
HORAS DE PRÁCTICAS LABORALES	240
HORAS DE SERVICIO COMUNITARIO	96
HORAS TOTALES	5760

*Nota: las 240 horas de la asignatura de Integración curricular están incluidas en el global de horas de docencia y autónoma

HORAS DE INTERACCIÓN DIRECTA CON EL DOCENTE		
TOTAL HORAS DE DOCENCIA Y PRÁCTICA DE EXPERIMENTACIÓN	184	2944
TOTAL HORAS EN CONTACTO CON EL DOCENTE DE LA CARRERA	142	2272
PORCENTAJE DE HORAS EN CONTACTO CON EL DOCENTE DE LA CARRERA	77	

APROBACIÓN  Lili Jesennia Cardenas Cobo MAE DECANA FAO	ELABORADO POR  Delia Noriega Verdugo MSC Directora de carrera Alimentos
---	--