



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO 17 DE JULIO CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO E INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO LUIS ARBOLEDA MARTÍNEZ CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO  
 MALLA CURRICULAR UNIVERSITARIA - CARRERA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
 MODALIDAD: PRESENCIAL  
 LUGAR DE EJECUCIÓN: \* Km. 4 Vía Hacienda San José, Ciudad del Conocimiento Yachay - San Miguel de Urquubay, Imbabura  
 \* Km 2.5 Vía Manta - Montecristi



UNIDADES DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	Asignatura	PERIODO I						PERIODO II						PERIODO III						PERIODO IV						PERIODO V						PERIODO VI																									
		Contacto con el Docente	Prácticas Supervisadas con Docente	Prácticas Experimentales	Prácticas Autónomas	Total Horas	Total Créditos	Contacto con el Docente	Prácticas Supervisadas con Docente	Prácticas Experimentales	Prácticas Autónomas	Total Horas	Total Créditos	Contacto con el Docente	Prácticas Supervisadas con Docente	Prácticas Experimentales	Prácticas Autónomas	Total Horas	Total Créditos	Contacto con el Docente	Prácticas Supervisadas con Docente	Prácticas Experimentales	Prácticas Autónomas	Total Horas	Total Créditos	Contacto con el Docente	Prácticas Supervisadas con Docente	Prácticas Experimentales	Prácticas Autónomas	Total Horas	Total Créditos																										
BÁSICA	ORIMÁTICA	16	16	8	8	48	1.0	ESTADÍSTICA Y DISEÑOS EXPERIMENTALES	48	16	16	16	96	2.0																			METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	16	16	8	8	48	1.0																		
	MATEMÁTICA BÁSICA	64	16	44	20	144	3.0	FISICA GENERAL	48	16	24	8	96	2.0																				EMPRESARIADO	16	16	8	8	48	1.0																	
PROFESIONAL	BIOLOGÍA GENERAL	64	16	44	20	144	3.0	TECNOLOGÍA DEL CAFÉ Y CACAO	64	32	28	20	144	3.0	OPERACIONES UNITARIAS	48	16	24	8	96	2.0	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	60	52	32	48	192	4.0	TECNOLOGÍA AVANZADA DE PRODUCTOS	64	48	32	48	192	4.0	SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	48	48	16	32	144	3.0															
	QUÍMICA GENERAL	70	26	48	48	192	4.0	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	64	32	28	20	144	3.0	MÉTODOS DE CONSERVACIÓN	64	16	8	8	96	2.0	TECNOLOGÍA DE BEBIDAS Y LICORES	72	40	16	16	144	3.0	GESTIÓN AMBIENTAL	32	16	0	48	96	2.0	SEGURIDAD INDUSTRIAL	48	16	32	48	144	3.0															
	EVALUACIÓN SENSORIAL	80	32	40	40	192	4.0	QUÍMICA DE ALIMENTOS	64	16	44	20	144	3.0	NUTRICIÓN Y TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	64	16	44	20	144	3.0	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y FARMACÉUTICOS	64	48	24	8	144	3.0	ENVASES Y EMBALAJES	32	16	0	48	96	2.0	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	48	32	16	48	144	3.0															
														TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS	60	20	44	20	144	3.0							ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	64	48	32	48	192	4.0	SISTEMAS EXPERIMENTALES APLICADO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	32	48	16	48	144	3.0																	
														TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS	74	22	28	20	144	3.0							ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	48	32	32	32	144	3.0																								
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR																																					TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	48	32	32	32	144	3.0														
PRÁCTICAS DE PROFESIONALES					0	0						0	0					96	2					144	3						0	0						0	0																		
PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO					0	0						96	2					0	0					0	0						0	0						0	0																		
<b>Total</b>		294	106	184	134	720	15		288	112	144	84	720	15		310	90	148	76	720	15		228	171	88	88	720	15		240	160	96	224	720	15		224	178	112	208	720	15															

Períodos	Total componente Aprendizaje en Contacto con el Docente	Total Componente Aprendizaje Práctico-Experimental	Total Componente Autónomo	Prácticas de servicio comunitario	Prácticas Laborales	Total periodo académico
1er Período	294	290	136	0	0	720
2do Período	288	252	84	96	0	720
3er Período	310	238	76	0	96	720
4to Período	228	260	88	0	144	720
5to Período	240	256	224	0	0	720
6to Período	224	288	208	0	0	720
<b>TOTAL HORAS</b>	<b>1584</b>	<b>1584</b>	<b>816</b>	<b>96</b>	<b>240</b>	<b>4320</b>
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>90</b>