



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 Urquuy, Imbabura
 * Km 2.5 Vía Manta - Montecristi



| UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR | Asignatura | PERIODO I | | | | | | PERIODO II | | | | | | PERIODO III | | | | | | PERIODO IV | | | | | | PERIODO V | | | | | | PERIODO VI | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|------------|-------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|------------|-------------|----------------|-------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|------------|-------------|----------------|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------|------------|-------------|----------------|-------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------|-----------------------------------|------------|-----|--------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | Contacto con el Docente | Prácticas Experimentales con Docente | Prácticas Experimentales Autónomas | Audiencias | Total Horas | Total Créditos | Contacto con el Docente | Prácticas Experimentales con Docente | Prácticas Experimentales Autónomas | Audiencias | Total Horas | Total Créditos | Contacto con el Docente | Prácticas Experimentales con Docente | Prácticas Experimentales Autónomas | Audiencias | Total Horas | Total Créditos | Contacto con el Docente | Prácticas Experimentales con Docente | Prácticas Experimentales Autónomas | Audiencias | Total Horas | Total Créditos | Contacto con el Docente | Prácticas Experimentales con Docente | Prácticas Experimentales Autónomas | Audiencias | 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 | FÍSICA 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 APLICADOS 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 SERVICIO PROFESIONALES | | | | | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | | | | | 96 | 2 | | | | | 144 | 3 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | |
| PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO | | | | | 0 | 0 | | | | | 96 | 2 | | | | | 0 | 0 | | | | | 0 | 0 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | |
| Total | | 294 | 106 | 184 | 134 | 720 | 15 | | 288 | 112 | 144 | 84 | 720 | 15 | | 310 | 90 | 148 | 76 | 720 | 15 | | 228 | 172 | 88 | 88 | 720 | 15 | | 240 | 160 | 96 | 224 | 720 | 15 | | 224 | 176 | 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 |
| TOTAL HORAS | 1584 | 1584 | 816 | 96 | 240 | 4320 |
| TOTAL CRÉDITOS | 33 | 33 | 17 | 2 | 5 | 90 |