

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERIA EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA**  
**MALLA CURRICULAR CARRERA DE ALIMENTOS**

UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	NIVELES	ASIGNATURAS																								Nº DE HORAS	Nº CREDITOS						
UNIDAD BÁSICA	I	Principios de Tecnología de Alimentos					Metodología de la Investigación					Cálculo Diferencial e Integral					Fisicoquímica					Química Orgánica					Biología Básica					720	15
		CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC		
		32	48	16	96	2	32	32	32	96	2	48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	32	48	16	96	2		
	II	Ecuaciones Diferenciales					Biología General					Química Analítica					Balance de Materia y Energía					Ciencia de la Información y Comunicación					Química de los Alimentos					720	15
		CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC		
		32	48	16	96	2	32	48	16	96	2	48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	32	32	32	96	2	48	80	16	144	3		
	III	Estadística					Microbiología de los Alimentos					Bioquímica de los Alimentos					Termodinámica					Análisis Instrumental					Realidad Nacional					720	15
		CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC		
		32	48	16	96	2	48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	32	48	16	96	2	32	32	32	96	2		
PROFESIONAL	IV	Mecánica de Fluidos					Análisis de los Alimentos					Biología Molecular					Diseño Experimental					Envases, Embalajes y Transporte					Procesamiento de Frutas y Hortalizas					720	15
		CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC		
		32	48	16	96	2	48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	32	48	16	96	2	32	48	16	96	2	48	80	16	144	3		
	V	Transferencia de Calor					Seguridad y Toxicología Alimentaria					Procesamiento de Cárnicos					Biotecnología Alimentaria					Calidad, Medioambiente y Seguridad					Control y Simulación					720	15
		CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC		
		32	48	16	96	2	48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	32	48	16	96	2	32	48	16	96	2		
	VI	Procesamiento de Lácteos					Procesamiento de Cereales y Oleaginosas					Transferencia de Masa					Análisis Sensorial					Emprendimiento					Legislación Alimentaria					720	15
		CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC		
		48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	48	80	16	144	3	32	48	16	96	2	32	48	16	96	2	32	48	16	96	2		
	VII	Prácticas laborales					Prácticas de servicio comunitario					Diseño de Proyectos					Ingeniería de Procesos de Alimentos					Gestión Empresarial										720	15
		TH					TH					CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC	CD	APE	AA	TH	TC							
		240					96					48	48	48	144	3	48	80	16	144	3	32	48	16	96	2							
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	VIII	Integración curricular					Desarrollo de proyectos																									720	15
		TH					CD	APE	AA	TH	TC																						
		384					112	208	16	336	7																						
		TOTAL																										5760	120				

COMPONENTES DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	
CD	Aprendizaje en contacto con el docentes
APE	Aprendizaje práctico-experimental
AA	Aprendizaje Autónomo

Nº ASIGNATURAS	CD	APE	AA	PRÁCTICAS LABORALES	PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO	UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	TOTAL
43	1680	2640	720	240	96	384	5760

\*La Lengua extranjera y Cultura Física son establecidos como requisitos para la obtención del título de grado, las mismas que deben ser aprobados previo al ingreso de la unidad de integración curricular.