

UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

PLAN DE ESTUDOS CARRERA DE QUIMICA DE ALIMENTOS (REDISEÑO CURRICULAR)

Se inicia aplicación desde período 2012-2013

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	C.T	C.P	EJE DE FORMACIÓN	REQ 1	REQ 2
PRIMER SEMESTRE							
44101	CALCULO I	4	4	0	BASICO		
44102	FISICA I	5	3	2	BASICO		
44103	QUIMICA GENERAL I	5	3	2	BASICO		
44104	OPERACIONES BASICAS DE LAB.	4	2	2	BASICO		
44105	BIOLOGIA CELULAR	5	3	2	BASICO		
44106	TECNICAS DE ESTUDIO	2	2	0	HUMANISTICO		
44107	COMUNICACION ORAL Y ESCRITA	2	2	0	HUMANISTICO		
	TOTAL	27	19	8			
SEGUNDO SEMESTRE							
44201	CALCULO II	4	4	0	BASICO	44101	
44202	FISICA II	5	3	2	BASICO	44102	
44203	QUIMICA GENERAL II	5	3	2	BASICO	44103	
44204	BOTANICA	4	2	2	BASICO	44105	
44205	ANATOMIA y FISILOGIA	4	4	0	BASICO	44105	
44206	DESARROLLO HUMANO	2	2	0	HUMANISTICO	44107	
44207	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	3	3	0	HUMANISTICO	44106	
	TOTAL	27	21	6			
TERCER SEMESTRE							
44301	ECUACIONES DIFERENCIALES	3	3	0	BASICO	44201	
44302	QUIMICA INORGANICA I	5	3	2	BASICO	44203	
44303	QUIMICA ORGANICA I	5	3	2	BASICO	44203	
44304	QUIMICA ANALITICA CUALITATIVA	5	3	2	BASICO	44203	
44305	CIENCIA Y SOCIEDAD	2	2	0	HUMANISTICO	44206	
	OPTATIVA	2	2	0	OPTATIVO		
	TOTAL	22	16	6			
CUARTO SEMESTRE							
44401	ESTADISTICA	3	3	0	BASICO	44201	
44402	FISCOQUIMICA I	5	3	2	BASICO	44301	44202
44403	QUIMICA INORGANICA II	5	3	2	BASICO	44302	
44404	QUIMICA ORGANICA II	5	3	2	BASICO	44303	
44405	MICROBIOLOGIA GENERAL	5	3	2	BASICO	44205	
44406	QUIMICA ANALITICA CUANTITATIVA I	5	3	2	PROFESIONAL	44304	
44407	REALIDAD SOCIOECONOMICA CULTURA Y E	2	2	0	HUMANISTICO	44305	
	TOTAL	30	20	10			
QUINTO SEMESTRE							
44501	FISCOQUIMICA II	5	3	2	BASICO	44402	
44502	DISEÑO EXPERIMENTAL	3	3	0	PROFESIONAL	44401	
44503	QUIMICA ANALITICA CUANTITATIVA II	5	3	2	PROFESIONAL	44406	
44504	INFORMATICA APLICADA	2	2	0	PROFESIONAL	44401	
44505	CINETICA	5	3	2	PROFESIONAL	44402	
44506	BIOQUIMICA I	5	3	2	PROFESIONAL	44404	
	OPTATIVA	2	2	0	OPTATIVO		
	TOTAL	27	19	8			
SEXTO SEMESTRE							
44601	FISCOQUIMICA DE ALIMENTOS	5	3	2	PROFESIONAL	44501	
44602	QUIMICA ANALITICA INSTRUMENTAL I	5	3	2	PROFESIONAL	44503	
44603	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I	7	4	3	PROFESIONAL	44505	
44604	BIOQUIMICA II	3	3	0	PROFESIONAL	44506	
44605	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS I	6	3	3	PROFESIONAL	44405	
44606	ADMINISTRACION DE EMPRESAS	3	3	0	HUMANISTICO	44401	
	TOTAL	29	19	10			
SEPTIMO SEMESTRE							
44701	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	6	4	2	PROFESIONAL	44604	
44702	QUIM . ANALITICA INSTRUMENTAL II	5	3	2	PROFESIONAL	44602	
44703	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS II	6	3	3	PROFESIONAL	44605	
44704	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II	7	4	3	PROFESIONAL	44603	
44705	ANALISIS SENSORIAL	4	2	2	PROFESIONAL	44603	
	OPTATIVA	2	2	0	OPTATIVO		
	TOTAL	30	18	12			
OCTAVO SEMESTRE							
44801	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	3	3	0	PROFESIONAL	44606	
44802	QUIMICA DE ALIMENTOS I	4	4	0	PROFESIONAL	44604	
44803	ANALISIS DE ALIMENTOS I	7	4	3	PROFESIONAL	44702	
44804	INOCUIDAD ALIMENTARIA	4	4	0	PROFESIONAL	44703	
44805	MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL	6	3	3	PROFESIONAL	44703	
44806	NUTRICION	4	4	0	PROFESIONAL	44604	
	OPTATIVA	2	2	0	OPTATIVO		
	TOTAL	30	24	6			
NOVENO SEMESTRE							
44901	QUIMICA AMBIENTAL I	4	2	2	PROFESIONAL	44702	
44902	QUIMICA DE ALIMENTOS II	4	4	0	PROFESIONAL	44802	
44903	ANALISIS DE ALIMENTOS II	7	4	3	PROFESIONAL	44803	
44904	BIOTECNOLOGIA	6	3	3	PROFESIONAL	44805	
44905	PROYECTO DE TESIS	3	3	0	PROFESIONAL	44803	
	OPTATIVA	2	2	0	OPTATIVO		
	TOTAL	26	18	8			

**UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS**

PLAN DE ESTUDIOS CARRERA DE QUIMICA DE ALIMENTOS (REDISEÑO CURRICULAR)

Se inicia aplicación desde período 2012-2013

	DECIMO SEMESTRE					
441001	PLAN DE TESIS	2	2	0	VINCULACION	
	TOTAL CREDITOS	268	178	90		

LOS CODIGOS SON REFERENCIALES := Créditos. C.T = Créditos Teóricos. C. P = Créditos Práctico

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	C.T	C.P	EJE DE FORMACIÓN	REQ 1	REQ 2
	OPTATIVAS A OFERTAR						
	EMPRENDIMIENTO	2	2			44206	
	REDACCION DE ENSAYOS	2				44107	
	PLAN DE NEGOCIOS	2	2			44401	
	QUIMICA AMBIENTAL 2	2	2			44901	
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	3	3			44803	
	INTRODUCCION A LA NANOTECNOLOGIA	2	2			44501	
	NORMATIVA ALIMENTARIA	2	2			44903	
	DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS	2	2			44603	
	REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS FAR	2	2			44903	
	SEGURIDAD INDUSTRIAL	2				44404	
	MICROSOFT PROJECT	2	2			44401	

*El estudiante podrá tomar asignaturas de otra carrera de la Facultad siempre que cumpla con los requisitos.

Para obtener el título de Químico de Alimentos el estudiante debe cumplir con los siguientes requisitos:
 Aprobar 248 créditos de las asignaturas de la malla curricular, incluidos los créditos de asignaturas optativa:
 Realizar el trabajo de titulación equivalente a 20 créditos, de los cuales 2 corresponden al plan de tesis.
 Cumplir con 320 horas de prácticas preprofesionales y de vinculación con la sociedad
 Presentar certificados de suficiencia en: Idioma extranjero e Informática
 Aprobar un nivel básico de cultura física
 Los egresados que no se han titulado en dos años,
 deben presentar el certificado de actualización de conocimientos.