

UNIVERSIDAD PRIVADA DEL VALLE						PLAN DE ESTUDIOS	
SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR							
Carrera : LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS							
Departamento : INDUSTRIAS							Código : IIA
Asignaturas	Código	H.Teor.	H.Prac.	H. Tot. Sem.	H.Tot.	Créditos	Requisitos
1er. SEMESTRE							
TALLER DE ALIMENTOS I	TXA1Q1	2	4	6	120	8	
CÁLCULO I	CLC1B1	4	2	6	120	10	
ÁLGEBRA I	ALG1B1	4	2	6	120	10	
QUÍMICA	QMC1B1	4	2	6	120	10	
BIOLOGÍA	BIG1R1	4	2	6	120	10	
ESTADÍSTICA	EST1G1	4	2	6	120	10	
TOTAL		22	14	36	720	58	
2do. SEMESTRE							
TALLER DE ALIMENTOS II	TXA2Q2	2	4	6	120	8	TXA1Q1
CÁLCULO II	CLC2B2	4	2	6	120	10	CLC1B1
FÍSICA I	FIS1B2	4	4	8	160	12	
QUÍMICA ORGÁNICA I	QMO1Q2	2	4	6	120	8	QMC1B1
ÁLGEBRA II	ALG2B2	2	2	4	80	6	ALG1B1
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL	MBI1R2	4	2	6	120	10	BIG1R1
INFORMACIÓN FINANCIERA PARA LA TOMA DE DECISIONES	FDT1F2	2	4	6	120	8	
TOTAL		20	22	42	840	62	
3er. SEMESTRE							
TALLER DE ALIMENTOS III	TXA3Q3	2	4	6	120	8	TXA2Q2
ECUACIONES DIFERENCIALES	ECD1B3	2	2	4	80	6	CLC2B2
FÍSICA II	FIS2B3	4	4	8	160	12	FIS1B2
QUÍMICA ORGÁNICA II	QMO2Q3	2	4	6	120	8	QMO1Q2
ANÁLISIS QUÍMICO I	ANQ1Q3	4	2	6	120	10	QMC1B1
ADMINISTRACIÓN E INNOVACIÓN DE NEGOCIOS	AIN1S3	2	2	4	80	6	
ADMINISTRACIÓN DE COSTOS Y PRECIOS	ACP1S3	4	2	6	120	10	FDT1F2
TOTAL		20	20	40	800	60	
4to. SEMESTRE							
TALLER DE ALIMENTOS IV	TXA4Q4	2	4	6	120	8	TXA3Q3
FISICOQUÍMICA	FQM1Q4	4	2	6	120	10	ANQ1Q3
QUÍMICA DE ALIMENTOS	QAL1Q4	2	4	6	120	8	MBI1R2
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN I	GPD1I4	2	2	4	80	6	AIN1S3, ACP1S3
ANÁLISIS QUÍMICO II	ANQ2Q4	2	4	6	120	8	ANQ1Q3
SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	SHI1I4	2	2	4	80	6	TXA3Q3
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	MDI1C4	2	2	4	80	6	
CONTROL DE CALIDAD	CDC1I5	2	2	4	80	6	EST1G1
TOTAL		18	22	40	800	58	
5to. SEMESTRE							
TALLER DE ALIMENTOS V	TXA5Q5	2	4	6	120	8	TXA4Q4
FENÓMENOS DE TRANSPORTE	FDT1Q5	2	4	6	120	8	FQM1Q4
BROMATOLOGÍA	BRO1I5	2	4	6	120	8	QAL1Q4
GESTIÓN Y TRAT. DE AGUAS INDUS.	GAI1Q5	2	2	4	80	6	ANQ2Q4
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN II	GDP2I5	2	2	4	80	6	GDP1I4
INGENIERÍA DE MÉTODOS	IDM1I5	2	4	6	120	8	SHI1I4
TECNOLOGÍA DE ENVASES Y EMBALAJES	TEE1I5	2	2	4	80	6	
ELECTIVA I	ELE1I5	2	2	4	80	6	MDI1C4
TOTAL		16	24	40	800	56	
6to. SEMESTRE							
TALLER DE ALIMENTOS VI	TXA6Q6	2	4	6	120	8	TXA5Q5
CINÉTICA QUÍMICA	CQM1Q6	4	2	6	120	10	FQM1Q4, ECD1B3
OPERACIONES UNITARIAS I	OPU1Q6	4	2	6	120	10	FDT1Q5, ECD1B3
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN III	GDP3I6	2	2	4	80	6	GDP2I5
ADITIVOS Y AUXILIARES ALIMENTARIOS	AAA1I6	2	2	4	80	6	BRO1I5
GESTIÓN AMBIENTAL DE EMPRESAS	GAE1I6	2	2	4	80	6	SHI1I4
DISEÑO DE PLANTAS INDUSTRIALES	DPI1I6	2	2	4	80	6	IDM1I5
ELECTIVA II	ELE2I6	2	2	4	80	6	ELE1I5
TOTAL		20	18	38	760	58	
7mo. SEMESTRE							
TALLER DE ALIMENTOS VII	TXA7Q7	2	4	6	120	8	TXA6Q6
OPERACIONES UNITARIAS II	OPU2Q7	4	2	6	120	10	OPU1Q6
DESARROLLO DE PRODUCTOS Y DISEÑO EXPERIMENTAL	DEP1Q7	2	2	4	80	6	TEE1I5, BRO1I5
PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	PEP1I7	4	2	6	120	10	DPI1I6
ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	ASA1Q7	2	4	6	120	8	BRO1I5
SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	SIG1I7	2	2	4	80	6	CDC1I5
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN IV	GDP4I7	2	2	4	80	6	GDP3I6
ELECTIVA III	ELE3I7	2	2	4	80	6	ELE2I6
TOTAL		20	20	40	800	60	
8vo. SEMESTRE							
PRÁCTICA PROFESIONAL	PPR1Q8		14	14	280	14	Aprobar hasta 7º Sem.
PROGRAMA EMPRENDEDOR	PRE1S8	2	2	4	80	6	PEP1I7
SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACIÓN	SMT1I8				400	40	Aprobar hasta 7º Sem.
TOTAL		2	16	18	760	60	
Horas Teóricas Totales: 2760 Horas Prácticas Totales: 3520 Horas Totales: 6280 Total Créditos: 472							

La asignatura de SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACIÓN es la etapa final y pública del proceso de Titulación Académica.