INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TUNGURAHUA
MALLA DE TECNOLOGÍA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PRESENCIAL
Lugar de ejecución:
Instituto Superior Tecnológico Tungurahua: Ambato, Tungurahua

PERÍODOS	I							II							III							IV						
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	Asignatura	Contacto con el Docente	Práctico Experimental en contacto con docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	Total en Horas	Créditos	Asignatura	Contacto con el Docente	Práctico Experimental en contacto con docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	Total en Horas	Créditos	Asignatura	Contacto con el Docente	Práctico Experimental en contacto con docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	Total en Horas	Créditos	Asignatura	Contacto con el Docente	Práctico Experimental en contacto con docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	Total en Horas	Créditos
BÁSICO	Ofimática	16	16	8	8	48	1	Estadística y diseños experimentales	48	16	44	36	144	3														
	Matemática básica	64	16	44	20	144	3	Física general	48	16	24	8	96	2								Emprendimiento	16	16	8	8	48	1
PROFESIONAL	Biología general	64	16	44	20	144	3	Tecnología del café y cacao	64	32	28	20	144	3	Operaciones Unitarias	48	16	24	8	96	2	Tecnología de frutas y hortalizas	72	24	24	24	144	3
	Química general	70	26	48	48	192	4	Microbiología de los alimentos	64	32	28	20	144	3	Métodos de conservación	64	16	8	8	96	2	Tecnología de bebidas y licores	72	24	24	24	144	3
	Evaluación sensorial	80	32	40	40	192	4	Química de alimentos	64	16	44	20	144	3	Nutrición y toxicología alimentaria	64	16	44	20	144	3	Tecnología de cereales y farináceos	80	32	24	8	144	3
															Tecnología de lácteos	60	20	44	20	144	3							
															Tecnología de cárnicos	74	22	28	20	144	3							
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR																						Trabajo de titulación	46	18	16	16	96	2
PRÁCTICAS LABORALES																				96	2						144	3
PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO													48	1														
Total		294	106	184	136	720	15		288	112	168	104	720	15		310	90	148	76	720	15		286	114	96	80	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	Trabajo de titulación	Total periodo académico	Total créditos
1er Periodo	294	290	136				**720**	**15**
2do Periodo	288	280	104	48			**720**	**15**
3er Periodo	310	238	76		96		**720**	**15**
4to Periodo	286	210	80		144	96	**720**	**15**
TOTAL	1178	1018	396	48	240	96	**2880**	**60**

Prácticas de servicio comunitario 96 horas, de las cuales 48 horas (1 crédito) está dispuesto en la malla y las 48 horas (1 crédito) restantes fuera de malla, acorde al cumplimiento de la estructura curricular de la carrera Art. 43 del (RRA 2023)