



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERIA EN ALIMENTOS
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS

N° Resolución de Aprobación: 1290-CU-P-2012	Fecha de Aprobación: 07-09-2012
---	---

NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL	CORREQUISITOS
I	Técnicas de Estudio	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-01-01			Lenguaje y comunicación NTICS
	Lenguaje y Comunicación	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-01-02			Técnicas de estudio NTICS
	Matemática Básica	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-01-03			-
	NTICs I	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-01-04			Técnicas de Estudio Lenguaje y comunicación
	Física Básica	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-01-05			Matemática Básica Matemática Básica
	Química Básica	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-01-06			Física Básica Química Básica
	Biología Básica	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-01-07			Química Básica
NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL	CORREQUISITOS
II	Metodología de la Investigación	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-02-01	Técnicas de estudio Lenguaje y comunicación	I I	NTICs II -
	NTICs II	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-02-02	NTICs I	I	-
	Física Aplicada	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-02-03	Física Básica	I	Matemática superior
	Matemática Superior	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-02-04	Matemática Básica	I	-
	Química General	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-02-05	Química Básica	I	Matemática superior
	Biología General	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-02-06	Biología Básica	I	-
	Dibujo Aplicado a la Ingeniería	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-02-07	NTICs I	I	-
NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL	CORREQUISITOS
III	Físico Química I	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-03-01	Física Aplicada Química General	II II	Matemática Aplicada -
	Matemática Aplicada	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-03-02	Matemática Superior	II	-
	Química Orgánica	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-03-03	Química General	II	-
	Principios de Tecnología de Alimentos	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-03-04	Biología General	II	Química Orgánica Microbiología I
	Fundamentos de Ingeniería	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-03-05	Física Aplicada Química General	II II	- -
	Microbiología de Alimentos I	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-03-06	Biología General	II	Química Orgánica
	NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL
IV	Realidad Nacional	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-04-01	-	-	-
	Físico Química II	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-04-02	Físico Química I Fundamentos de Ingeniería	III III	- -
	Estadística I	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-04-03	Matemática Aplicada NTICs II	III II	- -
	Química de los Alimentos I	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-04-04	Química Orgánica	III	-

	Fenómenos de Transporte	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-04-05	Fundamentos de Ingeniería	III	-
			Físico Química I	III	-
	Microbiología de Alimentos II	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-04-06	Microbiología de Alimentos I	III	-
	Tecnología de Frutas y Hortalizas	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-04-07	Principios de Tecnología de Alimentos	III	Química de los Alimentos I
Microbiología de Alimentos I			III	-	
Fundamentos de Ingeniería			III	-	
NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL	CORREQUISITOS
V	Estadística II	UTA-FCIAL-IA-MP-UB-05-01	Estadística I	IV	-
	Química de los Alimentos II	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-05-02	Química de los Alimentos I	IV	Análisis Instrumental
	Envases, Embalajes y Transporte	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-05-03	Química de los Alimentos I	IV	-
			-	-	-
	Tecnología de Cárnicos	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-05-04	Microbiología de los Alimentos II	IV	-
			Principios de Tecnología de Alimentos	III	-
	Operaciones Unitarias I	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-05-05	Fenómenos de Transporte	IV	-
			Físico Química II	IV	-
Análisis Instrumental	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-05-06	Química Orgánica	III	-	
		Estadística I	IV	-	
Módulo Optativo I	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-05-07	92 créditos aprobados		-	
NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL	CORREQUISITOS
VI	Bioquímica de los Alimentos I	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-06-01	Química de los Alimentos II	V	Análisis de los Alimentos I
	Análisis Sensorial	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-06-02	Estadística II	V	Diseño Experimental
	Tecnología de Lácteos	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-06-03	Principios de Tecnología de Alimentos	III	-
			Microbiología de los Alimentos II	IV	-
	Diseño Experimental	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-06-04	Estadística II	V	-
	Operaciones Unitarias II	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-06-05	Operaciones Unitarias I	V	-
	Análisis de Alimentos I	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-06-06	Análisis Instrumental	V	Bioquímica de los Alimentos I
			Química de los Alimentos II	V	-
Optimización Económica	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-06-07	Estadística II	V	-	
NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL	CORREQUISITOS
VII	Calidad Total	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-07-01	Diseño Experimental	VI	-
	Bioquímica de los Alimentos II	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-07-02	Bioquímica de los Alimentos I	VI	Análisis de los Alimentos II
	Biotecnología Alimentaria I	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-07-03	Microbiología de los Alimentos II	IV	-
			Bioquímica de los Alimentos I	VI	-
	Tecnología de Cereales y Oleaginosas	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-07-04	Principios de Tecnología de Alimentos	III	-
			Operaciones Unitarias II	VI	Análisis de los Alimentos II
	Ingeniería de Procesos de Alimentos I	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-07-05	Operaciones Unitarias II	VI	-
Análisis de Alimentos II	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-07-06	Análisis de Alimentos I	VI	-	
NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL	CORREQUISITOS
VIII	Diseño de Proyectos de Investigación	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-08-01	Diseño Experimental	VI	-
			Metodología de la Investigación	I	-
	Seguridad Alimentaria	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-08-02	Microbiología II	IV	-
			Calidad Total	VII	Gestión de la Calidad
	Biotecnología Alimentaria II	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-08-03	Biotecnología Alimentaria I	VII	-
			Bioquímica de los Alimentos II	VII	-
	Control de Procesos de Alimentos	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-08-04	Ingeniería de Procesos I	VII	Ingeniería de Procesos II
	Diseño Computarizado de Plantas	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-08-05	Calidad Total	VII	-
			Dibujo Aplicado a la Ingeniería	II	-
Ingeniería de Procesos de Alimentos II	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-08-06	Ingeniería de Procesos I	VII	-	
Gestión de la Calidad	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-08-07	Calidad Total	VII	Seguridad Alimentaria	
		Análisis Sensorial	VI	-	
Módulo Optativo II	UTA-FCIAL-IA-MP-UP-08-08	160 Créditos aprobados	-	-	

NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL	CORREQUISITOS
IX	Gestión de Proyectos Socio Productivos	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-09-01	Diseño Computarizado de Plantas Gestión de Calidad	VIII VIII	Emprendimiento
	Emprendimiento	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-09-02	Realidad Nacional Gestión de Calidad	IV VII	Gestión de proyectos Socio Productivos -
	Simulación de Procesos de Alimentos	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-09-03	Ingeniería de Procesos de Alimentos II Control de Procesos de Alimentos	VIII VIII	- -
	Ingeniería de Procesos de Alimentos III	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-09-04	Ingeniería de Procesos de Alimentos II Control de Procesos de Alimentos	VIII VIII	Simulación de Procesos de Alimentos -
	Gerencia de Recursos Humanos	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-09-05	Gestión de Calidad	VIII	Gerencia de la Producción
	Gerencia de la Producción	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-09-06	Gestión de Calidad	VIII	Gerencia de Recursos Humanos
	Módulo Optativo III	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-09-07	200 créditos aprobados		
NIVEL	ASIGNATURA	CÓDIGO	PRERREQUISITOS	NIVEL	CORREQUISITOS
IX	Trabajo de Titulación	UTA-FCIAL-IA-MP-UT-10-01	- -	- -	- -

ELABORADO POR:

Liliana Cerda-Mejía, PhD

REVISADO POR:

Carlos Moreno Miranda, M.Sc
Coordinador
Carrera de Ingeniería en Alimentos

APROBADO POR:

Dra. Mayra Paredes
Subdecana
Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERIA EN ALIMENTOS
CARRERA DE ALIMENTOS

N° Resolución de Aprobación: RPC-SO-43-No.881-2016	Fecha de Aprobación: 30-11-2016
--	---

NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL	CORREQUISITO
I	CÁLCULO DE UNA VARIABLE	UTA-FCIAL-A-MP-UB-01-01			
	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-01-02			
	FUNDAMENTOS DE FÍSICA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-01-03			
	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-01-04			
	EDUCACION FISICA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-01-06			
	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	UTA-FCIAL-A-MP-UB-01-07			
	INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMACIÓN	UTA-FCIAL-A-MP-UB-01-08			
NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL	CORREQUISITO
II	CALCULO MULTIVARIABLE	UTA-FCIAL-A-MP-UB-02-01	CÁLCULO DE UNA VARIABLE	I	
	BIOLOGÍA GENERAL	UTA-FCIAL-A-MP-UB-02-02	FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA	I	
	FÍSICA GENERAL	UTA-FCIAL-A-MP-UB-02-03	FUNDAMENTOS DE FÍSICA	I	
	QUÍMICA ORGÁNICA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-02-04	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA	I	
	MÉTODOS NUMÉRICOS APLICADOS EN INGENIERÍA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-02-05	INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMACIÓN CÁLCULO DE UNA VARIABLE	I I	
	REALIDAD INDUSTRIAL ALIMENTARIA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-02-06	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	I	
NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL	CORREQUISITO
III	ECUACIONES DIFERENCIALES	UTA-FCIAL-A-MP-UB-03-01	CALCULO MULTIVARIABLE MÉTODOS NUMÉRICOS APLICADOS EN INGENIERÍA	II II	
	MICROBIOLOGÍA GENERAL	UTA-FCIAL-A-MP-UB-03-02	BIOLOGÍA GENERAL	II	
	QUÍMICA FÍSICA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-03-03	FÍSICA GENERAL QUÍMICA ORGÁNICA	II II	
	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I	UTA-FCIAL-A-MP-UB-03-04	QUÍMICA ORGÁNICA	II	
	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	UTA-FCIAL-A-MP-UB-03-05	FÍSICA GENERAL MÉTODOS NUMÉRICOS APLICADOS EN INGENIERÍA	II II	
	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	UTA-FCIAL-A-MP-UB-03-06	REALIDAD INDUSTRIAL ALIMENTARIA	II	
	NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL
IV	TERMODINAMICA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-04-01	ECUACIONES DIFERENCIALES QUÍMICA FÍSICA	III III	
	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	UTA-FCIAL-A-MP-UB-04-02	MICROBIOLOGÍA GENERAL	III	
	QUÍMICA ANALÍTICA E INSTRUMENTAL	UTA-FCIAL-A-MP-UB-04-03	QUÍMICA FÍSICA	III	
	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II	UTA-FCIAL-A-MP-UB-04-04	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I	III	
	ESTADÍSTICA	UTA-FCIAL-A-MP-UB-04-05	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CALCULO MULTIVARIABLE	III II	
	MANEJO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS	UTA-FCIAL-A-MP-UB-04-06	FÍSICA GENERAL	III	
	NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL
V	MECÁNICA DE FLUIDOS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-05-01	TERMODINAMICA	IV	
	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-05-02	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II	IV	

	ENVASES, EMBALAJES Y TRANSPORTE	UTA-FCIAL-A-MP-UP-05-03	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	IV	
			ESTADÍSTICA	IV	
	ÁNALISIS DE LOS ALIMENTOS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-05-05	QUÍMICA ANALÍTICA E INSTRUMENTAL	IV	
	DISEÑO EXPERIMENTAL	UTA-FCIAL-A-MP-UP-05-06	ESTADÍSTICA	IV	
	SEGURIDAD ALIMENTARIA	UTA-FCIAL-A-MP-UP-05-07	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	IV	
NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL	CORREQUISITO
VI	TRANSFERENCIA DE CALOR	UTA-FCIAL-A-MP-UP-06-01	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	III	
			MECÁNICA DE FLUIDOS	V	
	BIOPROCESOS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-06-02	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	IV	
			MECÁNICA DE FLUIDOS	V	
	PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-06-03	ENVASES, EMBALAJES Y TRANSPORTE	V	
			ÁNALISIS DE LOS ALIMENTOS	V	
	CONTROL AUTOMATIZADO DE PROCESOS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-06-04	MANEJO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS	IV	
SEGURIDAD ALIMENTARIA			V		
PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-06-05	ENVASES, EMBALAJES Y TRANSPORTE	V		
		BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	V		
NUTRICIÓN HUMANA Y TOXICOLOGÍA	UTA-FCIAL-A-MP-UP-06-06	SEGURIDAD ALIMENTARIA	V		
		BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	V		
NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL	CORREQUISITO
VII	TRANSFERENCIA DE MASA	UTA-FCIAL-A-MP-UP-07-01	TRANSFERENCIA DE CALOR	VI	
			BIOPROCESOS	VI	
	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	UTA-FCIAL-A-MP-UP-07-02	BIOPROCESOS	VI	
			NUTRICIÓN HUMANA Y TOXICOLOGÍA	VI	
	PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-07-03	TRANSFERENCIA DE CALOR	VI	
			NUTRICIÓN HUMANA Y TOXICOLOGÍA	VI	
	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	UTA-FCIAL-A-MP-UP-07-04	CONTROL AUTOMATIZADO DE PROCESOS	VI	
			BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	V	
ANÁLISIS SENSORIAL	UTA-FCIAL-A-MP-UP-07-05	PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS	VI		
		PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	VI		
PROCESAMIENTO DE CEREALES Y OLEAGINOSAS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-07-06	DISEÑO EXPERIMENTAL	V		
		NUTRICIÓN HUMANA Y TOXICOLOGÍA	VI		
PRACTICAS PREPROFESIONALES	UTA-FCIAL-A-MP-UP-07-07				
NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL	CORREQUISITO
VIII	OPERACIONES UNITARIAS	UTA-FCIAL-A-MP-UP-08-01	TRANSFERENCIA DE MASA	VII	
			BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	VII	
	SISTEMA INTEGRADO DE CALIDAD ALIMENTARIA	UTA-FCIAL-A-MP-UP-08-02	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	VII	
	ITINERARIO I	UTA-FCIAL-A-MP-UP-08-03	5600 HORAS		
	ITINERARIO II	UTA-FCIAL-A-MP-UP-08-04	5600 HORAS		
	TRATAMIENTO DE EFLUENTES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	UTA-FCIAL-A-MP-UP-08-05	TRANSFERENCIA DE MASA	VII	
			PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS	VII	
PROCESAMIENTO DE CEREALES Y OLEAGINOSAS			VII		
PRÁCTICA PREPROFESIONAL	UTA-FCIAL-A-MP-UP-08-06				

	ITINERARIO I	UTA-FCIAL-A-MP-UP-08-07	5600 HORAS			
	IT ITINERARIO II	UTA-FCIAL-A-MP-UP-08-08	5600 HORAS			
	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	UTA-FCIAL-A-MP-UP-08-09	PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS	VII		
			PROCESAMIENTO DE CEREALES Y OLEAGINOSAS	VII		
NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL	CORREQUISITO	
IX	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS	UTA-FCIAL-A-MP-UT-09-01	OPERACIONES UNITARIAS	VIII		
			TRATAMIENTO DE EFLUENTES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	VIII		
			SISTEMA INTEGRADO DE CALIDAD ALIMENTARIA	VIII		
		ITINERARIO I	UTA-FCIAL-A-MP-UT-09-02	5600 HORAS		
		ITINERARIO II	UTA-FCIAL-A-MP-UT-09-03	5600 HORAS		
		GESTIÓN EMPRESARIAL	UTA-FCIAL-A-MP-UT-09-04	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	VIII	
		ITINERARIO I	UTA-FCIAL-A-MP-UT-09-05	5600 HORAS		
		ITINERARIO II	UTA-FCIAL-A-MP-UT-09-06	5600 HORAS		
		DESARROLLO Y PREPARACION PARA EL TRABAJO DE TITULACIÓN	UTA-FCIAL-A-MP-UT-09-07	FORMACIÓN PROFESIONAL	IV - VIII	
	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y BIOÉTICA	UTA-FCIAL-A-MP-UT-09-08	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	VII		
NIVEL	ASIGNATURA	CODIGO	PRERREQUISITO	NIVEL	CORREQUISITO	
X	EMPRENDIMIENTO Y MARKETING	UTA-FCIAL-A-MP-UT-10-01	INGENIERÍA DE PROCESOS DE ALIMENTOS	IX		
			GESTIÓN EMPRESARIAL	IX		
			LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y BIOÉTICA	IX		
		VINCULACION CON LA SOCIEDAD	UTA-FCIAL-A-MP-UT-10-02			
	DESARROLLO Y PREPARACION PARA EL TRABAJO DE TITULACIÓN	UTA-FCIAL-A-MP-UT-10-03	DESARROLLO Y PREPARACION PARA EL TRABAJO DE TITULACIÓN	IX		

ELABORADO POR:

Liliana Cerda-Mejía, PhD

REVISADO POR:

Carlos Moreno Miranda, M.Sc
Coordinador
Carrera de Ingeniería en Alimentos

APROBADO POR:

Dra. Mayra Paredes
Subdecana
Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos

