UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

MALLA CURRICULAR

PROGRAMA: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

TITULACIÓN: MAGÍSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

MODALIDAD DE ESTUDIO: HÍBRIDA

CICLOS		PAO 1					PAO 2				
UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	UNIDAD DE FORMACIÓN PROFESIONAL	CD	AP	AA	TH	TCR	CD	AP	AA	TH	TCR
		48	12	108	168	3,5	48	12	108	168	3,5
		Tecnologías de Procesamiento de Alimentos					Microbiología Avanzada de Alimentos				
		CD	AP	AA	TH	TCR	CD	AP	AA	TH	TCR
		48	12	108	168	3,5	48	12	108	168	3,5
		Tecnologías Emergentes de Conservación de Alimentos					Evaluación Sensorial de Alimentos				
		CD	AP	AA	TH	TCR	CD	AP	AA	TH	TCR
		48	12	84	144	3,0	48	12	108	168	3,5
		Gestión Estratégica en la Producción de Alimentos					Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios				
		CD	AP	AA	TH	TCR	CD	AP	AA	TH	TCR
		48	12	84	144	3,0	48	12	108	168	3,5
		Gestión de Proyectos de Emprendimiento Productivo					Sistemas de Inocuidad, Defensa y Fraude Alimentario				
	SUBTOTAL	624					672				
	UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	CD	AP	AA	TH	TCR	CD	AP	AA	TH	TCR
		60	0	84	144	3,0	80	0	160	240	5,0
		Metodología de la Investigación					Seminario de Titulación				
	SUBTOTAL	144					240				
TOTAL HORAS		CD	AP	AA	TH	TCR	CD	AP	AA	TH	TCR
		252	48	468	768	16	272	48	592	912	19
		TOTAL			768	16	TOTAL			912	19

ORGANIZACIÓN DEL APRENDIZAJE		HORAS	CRÉDITOS
CD	Aprendizaje en contacto con el docente	524	10,92
AP	Aprendizaje práctico-experimental	96	2,00
AA	Aprendizaje autónomo	1060	22,08
	TOTAL	**1680**	35,00
	TOTAL ASIGNATURAS	**10**	

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
GLADYS PRIMAVERA URGILES URGILES

PhD. Gladys Urgilés Urgilés
VICERRECTORA ACADÈMICA

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
IVAN ALIRIO REALPE CABRERA

PhD. Iván Realpe Cabrera
DIRECTOR DE POSGRADO