



CORRECCIÓN A LA RESOLUCIÓN VD-11212-2019

Se autoriza la corrección a la resolución VD-11212-2019, referente a los planes de estudios de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos, código 910402, plan 1 y Licenciatura en Tecnología de Alimentos, código 910401, plan 2.

La Vicerrectoría de Docencia, de conformidad con las disposiciones de los artículos 49 incisos, ch) y l); 50 incisos a), b), ch), d) y k); 88, 89, 94 incisos ch) y r); 99 bis inciso a); 106 incisos c) y ñ); 186, 197 y 200 del Estatuto Orgánico de la Universidad de Costa Rica y el Reglamento del Centro de Evaluación Académica (CEA); resuelve:

RESULTANDO:

1. Que esta modificación parcial fue aprobada por la Asamblea de la Escuela de Tecnología de Alimentos en el artículo 3 de la Sesión No. 144, celebrada el 10 de abril de 2019.
2. Que la solicitud de aprobación de este cambio ante esta Vicerrectoría está firmada por el Decano de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias y la Directora de la Escuela de Tecnología de Alimentos, según consta en el oficio TA.207.2019 del 24 de abril de 2019.
3. Que dicha solicitud viene con los adjuntos necesarios: Acta de Asamblea de Escuela de Tecnología de Alimentos, programas de cursos, actas de otras Asambleas de Escuelas involucradas en el cambio y justificación académica del cambio solicitado.

CONSIDERANDO:

1. El CEA, mediante informe final del análisis curricular de la corrección del Plan de Estudios de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos, código 910402, plan 1 y Licenciatura en



Corrección a la Resolución VD-11212 -2019
Página 2

Tecnología de Alimentos, código 910401, plan 2 entregado a la Dirección del CEA el 20 de mayo de 2021, diagnosticó positivamente la propuesta de corrección de este plan de estudios. Este diagnóstico está elaborado con base en la justificación académica que propone la Unidad Académica, y tomó en cuenta el Perfil Universitario y el Perfil de Egreso de la carrera.

POR TANTO:

En uso de las atribuciones que le confiere la normativa universitaria, la Vicerrectoría de Docencia, autoriza la siguiente corrección a la Resolución VD-11212-2019:

Rige retroactivo I ciclo 2020

Por error material en el punto 1.8 Creación de curso pasantía del apartado, Por tanto, se indicó de forma incorrecta las horas del curso. Por lo tanto, debe leerse de la siguiente manera:

SIGLA:	TA-0214
NOMBRE:	PASANTÍA
CRÉDITOS:	6
HORAS:	10 TEÓRICO-PRÁCTICO
REQUISITOS:	TA-0111, TA-0112, QU-0300, QU-0301, TA-0126, TA-0127
CORREQUISITOS:	NINGUNO
CICLO:	IX (INTERCICLO)
CLASIFICACIÓN:	PROPIO

1. Se adjunta:

- 1.1. La malla curricular actualizada por el CEA.
- 1.2. El informe curricular CEA-3-2021, de la propuesta elaborado por el CEA.



Corrección a la Resolución VD-11212 -2019
Página 3

2. La Unidad Académica debe atender:

- 2.1. Las recomendaciones planteadas en el análisis elaborado por el CEA.
- 2.2. El derecho Estudiantil sobre su plan de estudios, conforme al Reglamento de Régimen Académico Estudiantil.

Esta modificación no tiene implicaciones presupuestarias adicionales para la Unidad Académica ni para la Vicerrectoría de Docencia según lo indicado mediante oficio TA.207.2019 de 24 de abril de 2019.

Ciudad Universitaria Rodrigo Facio, 26 de mayo de 2022.

Dra. María José Cascante Matamoros
Vicerrectora de Docencia a.i.

ACG

- C. Facultad de Ciencias Agroalimentarias
Escuela de Tecnología de Alimentos
Oficina de Becas y Atención Socioeconómica
Centro de Evaluación Académica
COVO, Vicerrectoría de Vida Estudiantil
Oficina de Registro e Información, Ingreso a Carrera
Gaceta Universitaria
Archivo

MALLA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS
Código 910402, plan 1

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
PRIMER AÑO								
I CICLO								
EG-I	CURSO INTEGRADO DE HUMANIDADES I	-	-	-	-	---	---	6
EF-	ACTIVIDAD DEPORTIVA	-	-	-	-	---	---	0
B-0106	BIOLOGÍA GENERAL	4	-	-	-	---	B-0107	3
B-0107	LABORATORIO DE BIOLOGÍA GENERAL	-	-	3	-	---	B-0106	1
MA-1001	CÁLCULO I	5	-	-	-	MA-0001	---	3
QU-0100	QUÍMICA GENERAL I	4	-	-	-	---	QU-0101	3
QU-0101	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL I	-	-	3	-	---	QU-0100	1
MA-0001	PRECÁLCULO 1/	5	-	-	-	---	---	0
							SUBTOTAL	17
II CICLO								
EG-II	CURSO INTEGRADO DE HUMANIDADES II	-	-	-	-	EG-I	---	6
FS-0210	FÍSICA GENERAL I	4	-	-	-	MA-0250 o MA-1001 o MA-1210	FS-0211	3
FS-0211	LABORATORIO DE FÍSICA GENERAL I	-	-	3	-	MA-0250 o MA-1001 o MA-1210	FS-0210 o FS-0227	1
MA-2210	ECUACIONES DIFERENCIALES APLICADAS	5	-	-	-	MA-0225 o MA-0230 o MA-1001 o MA-1210	---	3
QU-0102	QUÍMICA GENERAL II	4	-	-	-	QU-0100 , QU-0101	QU-0103	3
QU-0103	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL II	-	-	3	-	QU-0100 , QU-0101	QU-0102	1
							SUBTOTAL	17

Según Corrección a la Resolución VD-11212-2019

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
SEGUNDO AÑO								
III CICLO								
SR-I	SEMINARIO DE REALIDAD NACIONAL I	-	-	-	-	EG-II	---	2
EG-	CURSO DE ARTE	-	-	-	-	---	---	2
TA-0101	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	4	-	-	-	---	---	2
FS-0310	FÍSICA GENERAL II	4	-	-	-	FS-0210, FS-0211, MA-0350 o MA-1002 o MA-2210	FS-0311	3
FS-0311	LABORATORIO DE FÍSICA GENERAL II	-	-	3	-	FS-0227 o FS-0210, FS-0211, MA-0350 o MA-1002 o MA-2210	FS-0310 o FS-0327	1
MA-1004	ÁLGEBRA LINEAL	5	-	-	-	---	---	3
QU-0212	QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL I	4	-	-	-	QU-0102, QU-0103	QU-0213	4
QU-0213	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL I	1	-	3	-	QU-0102, QU-0103	QU-0212	1
							SUBTOTAL	18
IV CICLO								
RP-	REPERTORIO	-	-	-	-	---	---	3
XS-0215	ESTADÍSTICA PARA BIOCENCIAS	3	2	-	-	MA-0225 o MA-1001 o MA-1210 o MA-0125	---	4
QU-0214	QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL II	4	-	-	-	QU-0212, QU-0213	QU-0215	4
QU-0215	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL II	1	-	3	-	QU-0212, QU-0213	QU-0214	1
TA-0118	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	3	1	-	-	TA-0101	---	3
							SUBTOTAL	15
TERCER AÑO								
V CICLO								
SR-II	SEMINARIO DE REALIDAD NACIONAL II	-	-	-	-	SR-I	---	2
XS-0302	MÉTODOS ESTADÍSTICOS PARA LA INDUSTRIA	3	1	-	-	XS-0215	---	3
TA-0217	TERMODINÁMICA Y BALANCES DE MASA	-	-	-	6	FS-0310, FS-0311, QU-0102, QU-0103, MA-1004, MA-2210	---	4
MQ-0329	BIOQUÍMICA PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	-	-	-	QU-0214, QU-0215	---	4
QU-0200	QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA I	4	-	-	-	QU-0102 o QU-0114, QU-0103 o QU-0115	QU-0201	3
QU-0201	LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA I	2	-	4	-	QU-0102 o QU-0114, QU-0103 o QU-0115	QU-0200	2
							SUBTOTAL	18

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
VI CICLO								
OPT-	OPTATIVA	-	-	-	-		---	3
TA-0216	FENÓMENOS DE TRANSFERENCIA APLICABLES EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS	-	-	-	6	TA-0217		4
QU-0302	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	6	-	-	-	(MQ-0329, QU-0200, QU-0201) o (QU-0254, QU-0255, QU-0246, QU-0247)	QU-0303	3
QU-0303	LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS I	-	-	4	-	(MQ-0329, QU-0200, QU-0201) o (QU-0254, QU-0255, QU-0246, QU-0247)	QU-0302	2
TA-0124	MICROBIOLOGÍA DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	4	-	-	-	B-0106, B-0107, MQ-0329	TA-0125	3
TA-0125	LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	-	-	4	-	B-0106, B-0107, MQ-0329	TA-0124	2
							SUBTOTAL	17
CUARTO AÑO								
VII CICLO								
TA-0109	OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	4	-	-	-	(TA-0107, TA-0108) o TA-0216, TA-0118	TA-0110	3
TA-0110	LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	-	-	5	-	(TA-0107, TA-0108) o TA-0216, XS-0302, TA-0118	TA-0109	3
TA-0116	ANÁLISIS SENSORIAL Y REOLÓGICO DE ALIMENTOS	3	-	2	-	QU-0302, QU-0303, XS-0302 (TA-0107, TA-0108) o TA-0216	---	4
QU-0304	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	6	-	-	-	QU-0302, QU-0303	QU-0313	3
QU-0313	LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS II	-	-	4	-	QU-0302, QU-0303	QU-0304	2
TA-0126	MICROBIOLOGÍA DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	4	-	-	-	TA-0124, TA-0125	TA-0127	3
TA-0127	LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	-	-	4	-	TA-0124, TA-0125	TA-0126	2
							SUBTOTAL	20

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
VIII CICLO								
TA-0115	PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	3	-	3	-	TA-0109, TA-0110, MB-0207 o TA-0204 o (TA-0122 y TA-0123) o (TA-0126 y TA-0127)	---	4
TA-0111	OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	4	-	-	-	TA-0109, TA-0110	TA-0112	3
TA-0112	LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	-	-	5	-	TA-0109, TA-0110	TA-0111	3
TA-0403	ASPECTOS NUTRICIONALES DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3	-	-	-	MQ-0329	---	3
QU-0300	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	4	-	-	-	QU-0200 y QU-0201 o QU-0246 y QU-0247	QU-0301	3
QU-0301	LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	1	-	3	-	QU-0200 y QU-0201 o QU-0246 y QU-0247	QU-0300	2
							SUBTOTAL	18
IX CICLO (INTERCICLO)								
TA-0214	PASANTÍA 2/	-	-	-	10	TA-0111, TA-0112, QU-0300, QU-0301, TA-0126, TA-0127	---	6
							SUBTOTAL	6
QUINTO AÑO								
X CICLO								
TA-0315	PLANEAMIENTO Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN	5	-	-	-	TA-0107 o TA-0216, XS-0302	---	4
TA-0314	GESTIÓN DE CALIDAD	3	-	-	-	XS-0302, QU-0300, TA-0109, TA-0204 o MB-0207 o (TA-0122 y TA-0123) o (TA-0126 y TA-0127)	---	3
TA-0311	PROCESOS ALIMENTARIOS I	3	-	-	-	TA-0111, TA-0112	TA-0312	3
TA-0312	LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	-	-	5	-	TA-0111, TA-0112	TA-0311	3
OPT-	OPTATIVA	-	-	-	-	---	---	3
							SUBTOTAL	16

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
XI CICLO								
OPT-	OPTATIVA OPCIONAL 3/	-	-	-	-	---	---	0
TA-0117	ECONOMÍA AGROINDUSTRIAL	4	-	-	-	XS-0215, TA-0109	---	3
TA-0502	TÓPICOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	-	-	-	XS-0302, TA-0109, QU-0302, TA-0203 o MB-0206 o (TA-0120 y TA-0121) o (TA-0124 y TA-0125)	---	2
TA-0113	PROCESOS ALIMENTARIOS II	3	-	-	-	TA-0111, TA-0112	TA-0114	3
TA-0114	LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	-	-	5	-	TA-0111, TA-0112	TA-0113	3
TA-0213	GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN	-	-	-	4	TA-0314	---	3
							SUBTOTAL	14
							TOTAL	176

NOTAS:

1/ Si el o la estudiante obtiene en la prueba DiMa una nota igual o superior a 7.0 se le dará por aprobado el curso MA-0001, según lo dispuesto en la resolución VD-R-9190-2015.

2/ El estudiante puede matricular la pasantía en el ciclo regular (10 horas presenciales y 8 horas extraclase) o en el interciclo (20 horas presenciales y 16 horas extraclase).

3/ Este espacio no es obligatorio, sino que da la posibilidad de que el estudiantado pueda matricular algún curso optativo adicional para fortalecer su formación.

El estudiantado puede matricular en este espacio optativo opcional los mismos cursos listado de optativos.

Para optar por el grado de licenciatura, el estudiantado debe cumplir con 300 horas de Trabajo Comunal Universitario.

Conforme al Estatuto Orgánico y al Reglamento de Trabajos Finales de Graduación, la Universidad de Costa Rica establece como requisito de Graduación para obtener el grado de licenciatura, las siguientes opciones de Trabajo Final de Graduación: Tesis de Graduación, Seminario de Graduación, Proyecto de Graduación y Práctica Dirigida de Graduación.

Corresponde a la Unidad Académica indicar cuál o cuáles de estas opciones podrá matricular su población estudiantil.

Para hacer la presentación pública (defensa) del trabajo final de graduación, el estudiante deberá haber concluido satisfactoriamente, sin excepción, todos los requisitos de su plan de estudios.

Si la defensa es exitosa, en el acto se declarará que el postulante es acreedor del grado de licenciado en el área respectiva, quedando pendiente únicamente la obligación de asistir a un Acto Público de Graduación, para ser juramentado y recibir el diploma correspondiente.

LISTA DE CURSOS OPTATIVOS DE LA LICENCIATURA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS

SIGLA	NOMBRE	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
TA-0210	TEMAS ESPECIALES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	3	-	-	-	---	---	3
TA-0211	TEMAS ESPECIALES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	3	-	-	-	---	---	3
TA-0212	TEMAS ESPECIALES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS III	3	-	-	-	---	---	3
TA-0119	MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y VEGETALES	3	-	-	-	---	---	3
TA-0406	CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS	4	3	-	-	MQ-0329, QU-0212, QU-0214	---	3
TA-0407	FERMENTACIÓN, DESHIDRATACIÓN Y FRITURA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	4	3	-	-	MQ-0329, QU-0212, QU-0214	---	3
XE-0156	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	4	-	-	-	---	---	4
TA-0408	VIDA ÚTIL Y EMPAQUE	3	-	-	-	XS-0302	QU-0302, MB-0206 o (TA-0120 y TA-0121) o (TA-0124 y TA-0125)	3
TA-0215	ANÁLISIS QUÍMICO AVANZADO DE LOS ALIMENTOS	-	5	-	-	QU-0300, QU-0301, QU-0304, QU-0313	---	3

Según Corrección a la Resolución VD-11212-2019

Actualizado el 06/05/2021 por ACG

En: Estructuras/Sede Universitaria Rodrigo Facio/Área de Ciencias Agroalimentarias/Facultad de Ciencias Agroalimentarias/Escuela de Tecnología de Alimentos/Planes a modificar/Ingeniería de Alimentos-L

MALLA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Código 910401, plan 2

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
PRIMER AÑO								
I CICLO								
EG-I	CURSO INTEGRADO DE HUMANIDADES I	-	-	-	-	---	---	6
EF-	ACTIVIDAD DEPORTIVA	-	-	-	-	---	---	0
B-0106	BIOLOGÍA GENERAL	4	-	-	-	---	B-0107	3
B-0107	LABORATORIO DE BIOLOGÍA GENERAL	-	-	3	-	---	B-0106	1
MA-1001	CÁLCULO I	5	-	-	-	MA-0001	---	3
QU-0100	QUÍMICA GENERAL I	4	-	-	-	---	QU-0101	3
QU-0101	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL I	-	-	3	-	---	QU-0100	1
							SUBTOTAL	17
II CICLO								
EG-II	CURSO INTEGRADO DE HUMANIDADES II	-	-	-	-	EG-I	---	6
FS-0210	FÍSICA GENERAL I	4	-	-	-	MA-0250 o MA-1001 o MA-1210	FS-0211	3
FS-0211	LABORATORIO DE FÍSICA GENERAL I	-	-	3	-	MA-0250 o MA-1001 o MA-1210	FS-0210 o FS-0227	1
MA-2210	ECUACIONES DIFERENCIALES APLICADAS	5	-	-	-	MA-0225 o MA-0230 o MA-1001 o MA-1210	---	3
QU-0102	QUÍMICA GENERAL II	4	-	-	-	QU-0100 , QU-0101	QU-0103	3
QU-0103	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL II	-	-	3	-	QU-0100 , QU-0101	QU-0102	1
							SUBTOTAL	17

Según Corrección a la Resolución VD-11212-2019

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
SEGUNDO AÑO								
III CICLO								
SR-I	SEMINARIO DE REALIDAD NACIONAL I	-	-	-	-	EG-II	---	2
EG-	CURSO DE ARTE	-	-	-	-	---	---	2
TA-0101	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	4	-	-	-	---	---	2
FS-0310	FÍSICA GENERAL II	4	-	-	-	FS-0210, FS-0211, MA-0350 o MA-1002 o MA-2210	FS-0311	3
FS-0311	LABORATORIO DE FÍSICA GENERAL II	-	-	3	-	FS-0227 o FS-0210, FS-0211, MA-0350 o MA-1002 o MA-2210	FS-0310 o FS-0327	1
MA-1004	ÁLGEBRA LINEAL	5	-	-	-	---	---	3
QU-0212	QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL I	4	-	-	-	QU-0102, QU-0103	QU-0213	4
QU-0213	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL I	1	-	3	-	QU-0102, QU-0103	QU-0212	1
SUBTOTAL								18
IV CICLO								
RP-	REPERTORIO	-	-	-	-	---	---	3
XS-0215	ESTADÍSTICA PARA BIOCENCIAS	3	2	-	-	MA-0225 o MA-1001 o MA-1210 o MA-0125	---	4
QU-0214	QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL II	4	-	-	-	QU-0212, QU-0213	QU-0215	4
QU-0215	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL II	1	-	3	-	QU-0212, QU-0213	QU-0214	1
TA-0118	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	3	1	-	-	TA-0101	---	3
SUBTOTAL								15
TERCER AÑO								
V CICLO								
SR-II	SEMINARIO DE REALIDAD NACIONAL II	-	-	-	-	SR-I	---	2
XS-0302	MÉTODOS ESTADÍSTICOS PARA LA INDUSTRIA	3	1	-	-	XS-0215	---	3
TA-0217	TERMODINÁMICA Y BALANCES DE MASA	-	-	-	6	FS-0310, FS-0311, QU-0102, QU-0103, MA-1004, MA-2210	---	4
MQ-0329	BIOQUÍMICA PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	-	-	-	QU-0214, QU-0215	---	4
QU-0200	QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA I	4	-	-	-	QU-0102 o QU-0114, QU-0103 o QU-0115	QU-0201	3
QU-0201	LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA I	2	-	4	-	QU-0102 o QU-0114, QU-0103 o QU-0115	QU-0200	2
SUBTOTAL								18

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
VI CICLO								
OPT-	OPTATIVA	-	-	-	-		---	3
TA-0216	FENÓMENOS DE TRANSFERENCIA APLICABLES EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS	-	-	-	6	TA-0217		4
QU-0302	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	6	-	-	-	(MQ-0329, QU-0200, QU-0201) o (QU-0254, QU-0255, QU-0246, QU-0247)	QU-0303	3
QU-0303	LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS I	-	-	4	-	MQ-0329, QU-0200, QU-0201) o (QU-0254, QU-0255, QU-0246, QU-0247)	QU-0302	2
TA-0124	MICROBIOLOGÍA DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	4	-	-	-	B-0106, B-0107, MQ-0329	TA-0125	3
TA-0125	LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	-	-	4	-	B-0106, B-0107, MQ-0329	TA-0124	2
							SUBTOTAL	17
CUARTO AÑO								
VII CICLO								
TA-0109	OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	4	-	-	-	(TA-0107, TA-0108) o TA-0216, TA-0118	TA-0110	3
TA-0110	LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I	-	-	5	-	(TA-0107, TA-0108) o TA-0216, XS-0302, TA-0118	TA-0109	3
TA-0116	ANÁLISIS SENSORIAL Y REOLÓGICO DE ALIMENTOS	3	-	2	-	QU-0302, QU-0303, XS-0302 (TA-0107, TA-0108) o TA-0216	---	4
QU-0304	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	6	-	-	-	QU-0302, QU-0303	QU-0313	3
QU-0313	LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS II	-	-	4	-	QU-0302, QU-0303	QU-0304	2
TA-0126	MICROBIOLOGÍA DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	4	-	-	-	TA-0124, TA-0125	TA-0127	3
TA-0127	LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	-	-	4	-	TA-0124, TA-0125	TA-0126	2
							SUBTOTAL	20

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
VIII CICLO								
TA-0115	PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	3	-	3	-	TA-0109, TA-0110, MB-0207 o TA-0204 o (TA-0122 y TA-0123) o (TA-0126 y TA-0127)	---	4
TA-0111	OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	4	-	-	-	TA-0109, TA-0110	TA-0112	3
TA-0112	LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II	-	-	5	-	TA-0109, TA-0110	TA-0111	3
TA-0403	ASPECTOS NUTRICIONALES DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3	-	-	-	MQ-0329	---	3
QU-0300	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	4	-	-	-	QU-0200 y QU-0201 o QU-0246 y QU-0247	QU-0301	3
QU-0301	LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	1	-	3	-	QU-0200 y QU-0201 o QU-0246 y QU-0247	QU-0300	2
							SUBTOTAL	18
IX CICLO (INTERCICLO)								
TA-0214	PASANTÍA 2/	-	-	-	10	TA-0111, TA-0112, QU-0300, QU-0301, TA-0126, TA-0127	---	6
							SUBTOTAL	6
QUINTO AÑO								
X CICLO								
TA-0315	PLANEAMIENTO Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN	5	-	-	-	TA-0107 o TA-0216, XS-0302	---	4
TA-0314	GESTIÓN DE CALIDAD	3	-	-	-	XS-0302, QU-0300, TA-0109, TA-0204 o MB-0207 o (TA-0122 y TA-0123) o (TA-0126 y TA-0127)	---	3
TA-0311	PROCESOS ALIMENTARIOS I	3	-	-	-	TA-0111, TA-0112	TA-0312	3
TA-0312	LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	-	-	5	-	TA-0111, TA-0112	TA-0311	3
OPT-	OPTATIVA	-	-	-	-		---	3
							SUBTOTAL	16

NIVEL Y SIGLA	NOMBRE DEL CURSO	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
XI CICLO								
OPT	OPTATIVA OPCIONAL 3/	-	-	-	-	---	---	0
TA-0117	ECONOMÍA AGROINDUSTRIAL	4	-	-	-	XS-0215, TA-0109	---	3
TA-0502	TÓPICOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	-	-	-	XS-0302, TA-0109, QU-0302, TA-0203 o MB-0206 o (TA-0120 y TA-0121) o (TA-0124 y TA-0125)	---	2
TA-0113	PROCESOS ALIMENTARIOS II	3	-	-	-	TA-0111, TA-0112	TA-0114	3
TA-0114	LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	-	-	5	-	TA-0111, TA-0112	TA-0113	3
TA-0213	GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN	-	-	-	4	TA-0314	---	3
							SUBTOTAL	14
							TOTAL	176

NOTAS:

1/ Si el o la estudiante obtiene en la prueba DiMa una nota igual o superior a 7.0 se le dará por aprobado el curso MA-0001, según lo dispuesto en la resolución VD-R-9190-2015.

2/ El estudiante puede matricular la pasantía en el ciclo regular (10 horas presenciales y 8 horas extraclase) o en el interciclo (20 horas presenciales y 16 horas extraclase).

3/ Este espacio no es obligatorio, sino que da la posibilidad de que el estudiantado pueda matricular algún curso optativo adicional para fortalecer su formación.

El estudiantado puede matricular en este espacio optativo opcional los mismos cursos listado de optativos.

Para optar por el grado de licenciatura, el estudiantado debe cumplir con 300 horas de Trabajo Comunal Universitario.

Conforme al Estatuto Orgánico y al Reglamento de Trabajos Finales de Graduación, la Universidad de Costa Rica establece como requisito de Graduación para obtener el grado de licenciatura, las siguientes opciones de Trabajo Final de Graduación: Tesis de Graduación, Seminario de Graduación, Proyecto de Graduación y Práctica Dirigida de Graduación.

Corresponde a la Unidad Académica indicar cuál o cuáles de estas opciones podrá matricular su población estudiantil.

Para hacer la presentación pública (defensa) del trabajo final de graduación, el estudiante deberá haber concluido satisfactoriamente, sin excepción, todos los requisitos de su plan de estudios.

Si la defensa es exitosa, en el acto se declarará que el postulante es acreedor del grado de licenciado en el área respectiva, quedando pendiente únicamente la obligación de asistir a un

Acto Público de Graduación, para ser juramentado y recibir el diploma correspondiente.

Según Corrección a la Resolución VD-11212-2019

LISTA DE CURSOS OPTATIVOS DE LA LICENCIATURA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS

SIGLA	NOMBRE	HORAS				REQUISITOS	CORREQUISITOS	CRÉDITOS
		T	P	L	TP			
TA-0210	TEMAS ESPECIALES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	3	-	-	-	---	---	3
TA-0211	TEMAS ESPECIALES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	3	-	-	-	---	---	3
TA-0212	TEMAS ESPECIALES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS III	3	-	-	-	---	---	3
TA-0119	MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y VEGETALES	3	-	-	-	---	---	3
TA-0406	CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS	4	3	-	-	MQ-0329, QU-0212, QU-0214	---	3
TA-0407	FERMENTACIÓN, DESHIDRATACIÓN Y FRITURA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	4	3	-	-	MQ-0329, QU-0212, QU-0214	---	3
XE-0156	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	4	-	-	-	---	---	4
TA-0408	VIDA ÚTIL Y EMPAQUE	3	-	-	-	XS-0302	QU-0302, MB-0206 o (TA-0120 y TA-0121) o (TA-0124 y TA-0125)	3
TA-0215	ANÁLISIS QUÍMICO AVANZADO DE LOS ALIMENTOS	-	5	-	-	QU-0300, QU-0301, QU-0304, QU-0313	---	3

Según Corrección a la Resolución VD-11212-2019

Actualizado el 06/05/2021 por ACG

En: Estructuras/Sede Universitaria Rodrigo Facio/Área de Ciencias Agroalimentarias/Facultad de Ciencias Agroalimentarias/Escuela de Tecnología de Alimentos/Planes a modificar/

L Tecnología de Alimentos-cód. 910401 VD-11212-2019