



RESOLUCIÓN VD-11212-2019

Autoriza la modificación parcial al Plan de Estudios de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos, código 910402 y la Licenciatura en Tecnología de Alimentos, código 910401, según solicitud realizada mediante oficio TA.207.2019.

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 artículos 1, 2 incisos a), b), ch) y 7 incisos a) y g) del Reglamento del Centro de Evaluación Académica (CEA); resuelve:

RESULTANDO:

1. Que la Vicerrectoría de Docencia, mediante la Resolución No. VD-R-0048-1975, del 25 de setiembre de 1975, aprobó el Plan de Estudios de la carrera de la Licenciatura en Tecnología de Alimentos.
2. Que la Vicerrectoría de Docencia, ha aprobado modificaciones a este Plan de Estudios, mediante las siguientes resoluciones, según la siguiente tabla:

| PLAN DE ESTUDIOS DE LICENCIATURA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS | | |
|---|------------------------------|------------------|
| Descripción de la modificación parcial | Aprobada según resolución N° | Rige a partir de |
| Modificación parcial del Plan de Estudios | VD-R-9684-2017 | II ciclo 2017 |
| Modificación parcial del Plan de Estudios | VD-R-9837-2017 | I ciclo de 2018 |



| PLAN DE ESTUDIOS DE LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS | | |
|--|------------------------------|------------------|
| Descripción de la modificación parcial | Aprobada según resolución N° | Rige a partir de |
| Modificación parcial del Plan de Estudios | VD-R-9837-2017 | I ciclo de 2018 |

3. 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.

4. 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.

5. Que dicha solicitud viene con los adjuntos necesarios: Actas de Asamblea de Escuela, programas de cursos y justificación académica de los cambios solicitados.

CONSIDERANDO:

1. Que es competencia de la Vicerrectoría de Docencia la aprobación y modificación de los planes de estudios:

1.1. La Vicerrectoría de Docencia, conforme al artículo 49 incisos ch) y l) del Estatuto Orgánico, tiene el deber de resolver los asuntos sometidos bajo su competencia y cumplir con todas las funciones encomendadas por la normativa universitaria.



- 1.2. Conforme al artículo 50 inciso a) del Estatuto Orgánico, la Vicerrectoría de Docencia tiene el deber de sancionar y supervisar los planes de estudios de la Universidad de Costa Rica, con el propósito de coordinarlos y adaptarlos al interés nacional.
- 1.3. Conforme a los artículos 197 y 200 del Estatuto Orgánico, esta Vicerrectoría es competente para aprobar formalmente la emisión o modificación de los planes de estudios de las carreras que ofrece la Universidad de Costa Rica.

2. Análisis curricular del Centro de Evaluación Académica

- 2.1. El CEA, conforme al artículo 2 incisos a) y b) del Reglamento del Centro de Evaluación Académica, es competente para analizar las necesidades de desarrollo curricular en la Universidad de Costa Rica.
- 2.2. El CEA, mediante informe final del análisis curricular de la modificación parcial del Plan de Estudios de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos y Licenciatura en Tecnología de Alimentos, entregado a la Dirección del CEA el 04 de diciembre de 2019, diagnosticó positivamente la propuesta de modificación parcial 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.



3. Sobre el caso concreto

Debido al cumplimiento de los requisitos exigidos por la normativa universitaria para la modificación de los planes de estudios y al interés institucional manifestado por la Unidad Académica y demás instancias técnico-administrativas, se considera razonable, necesario y conveniente aprobar la modificación parcial al plan de estudios de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos y Licenciatura en Tecnología de Alimentos.

POR TANTO:

En uso de las atribuciones que le confiere la normativa universitaria, la Vicerrectoría de Docencia, dispone:

1. Autorizar las siguientes modificaciones parciales al Plan de Estudios de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos (910402) y Licenciatura en Tecnología de Alimentos (910401):

Rige a partir del I ciclo 2020

1.1. Eliminación de cursos

QU-0306 ANÁLISIS DE ALIMENTOS II
QU-0307 LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II

1.2. Eliminación por sustitución de TA-0106 TERMODINÁMICA PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS por el curso nuevo



Resolución VD-11212 -2019

Página 5

SIGLA: TA-0217
NOMBRE: TERMODINÁMICA Y BALANCES DE MASA
CRÉDITOS: 4
HORAS: 6 TEÓRICO-PRÁCTICA
REQUISITOS: FS-0310, FS-0311, MA-1004, MA-2210, QU-0102, QU-0103
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: V
CLASIFICACIÓN: PROPIO

1.3. Eliminación por sustitución de los cursos TA-0107 TERMOFLUIDOS PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS y TA-0108 LABORATORIO DE TERMOFLUIDOS PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS por el curso nuevo

SIGLA: TA-0216
NOMBRE: FENÓMENOS DE TRANSFERENCIA APLICABLES EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS
CRÉDITOS: 4
HORAS: 6 TEÓRICO-PRÁCTICO
REQUISITOS: TA-0217 TERMODINÁMICA Y BALANCES DE MASA
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: VI
CLASIFICACIÓN: PROPIO

1.4. Eliminación por sustitución de TA-0202 GESTIÓN PROFESIONAL por el curso nuevo

SIGLA: TA-0213
NOMBRE: GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN
CRÉDITOS: 3
HORAS: 4 TEÓRICO-PRÁCTICO
REQUISITOS: TA-0314
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: X
CLASIFICACIÓN: PROPIO



1.5. Cambio de requisitos

SIGLA: TA-0109
NOMBRE: OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I
CRÉDITOS: 3
HORAS: 4 TEORÍA
REQUISITOS: (TA-0107, TA-0108) o TA-0216, TA-0118
CORREQUISITOS: TA-0110
CICLO: VII
CLASIFICACIÓN: PROPIO

SIGLA: TA-0110
NOMBRE: LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I
CRÉDITOS: 3
HORAS: 5 LABORATORIO
REQUISITOS: (TA-0107, TA-0108) o TA-0216, TA-0118, XS-0302
CORREQUISITOS: TA-0109
CICLO: VII
CLASIFICACIÓN: PROPIO

SIGLA: TA-0116
NOMBRE: ANÁLISIS SENSORIAL Y REOLÓGICO DE ALIMENTOS
CRÉDITOS: 4
HORAS: 3 TEORÍA, 2 LABORATORIO
REQUISITOS: QU-0302, QU-0303, (TA-0107, TA-0108) o TA-0216, XS-0302
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: VII
CLASIFICACIÓN: PROPIO



Resolución VD-11212 -2019

Página 7

SIGLA: TA-0315
NOMBRE: PLANEAMIENTO Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN
CRÉDITOS: 4
HORAS: 5 TEORÍA
REQUISITOS: TA-0107 o TA-0216, XS-0302
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: X
CLASIFICACIÓN: PROPIO

1.6. Creación de espacio optativo

SIGLA: OPT-
CRÉDITOS: 3
CICLO: X

1.7. Creación de curso optativo

SIGLA: TA-0215
NOMBRE: ANÁLISIS QUÍMICO AVANZADO DE LOS ALIMENTOS
CRÉDITOS: 3
HORAS: 5 PRÁCTICO
REQUISITOS: QU-0304, QU-0313, QU-0300, QU-0301
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: OPTATIVO
CLASIFICACIÓN: PROPIO

1.8. Creación de curso pasantía

SIGLA: TA-0214
NOMBRE: PASANTÍA
CRÉDITOS: 6
HORAS: 18 TEÓRICO-PRÁCTICO
REQUISITOS: TA-0111, TA-0112, QU-0300, QU-0301, TA-0126, TA-0127
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: IX (INTERCICLO)
CLASIFICACIÓN: PROPIO



1.9. Habilitación del III ciclo en el cuarto año y reorganización de los niveles de la malla curricular

IX ciclo (III ciclo, cuarto año), 6 créditos

X ciclo (I ciclo, quinto año), 16 créditos

XI ciclo (II ciclo, quinto año), 14 créditos

1.10. Cambio de ciclo

SIGLA: TA-0315
NOMBRE: PLANEAMIENTO Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN
CRÉDITOS: 4
HORAS: 5 TEORÍA
REQUISITOS: XS-0302, TA-0107
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: X
CLASIFICACIÓN: PROPIO

SIGLA: TA-0314
NOMBRE: GESTIÓN DE CALIDAD
CRÉDITOS: 3
HORAS: 3 TEORÍA
REQUISITOS: XS-0302, QU-0300, TA-0109, TA-0204 o MB-0207 o (TA-0122 y TA-0123) o (TA-0126 y TA-0127)
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: X
CLASIFICACIÓN: PROPIO



Resolución VD-11212 -2019

Página 9

SIGLA: TA-0311
NOMBRE: PROCESOS ALIMENTARIOS I
CRÉDITOS: 3
HORAS: 3 TEORÍA
REQUISITOS: TA-0111, TA-0112
CORREQUISITOS: TA-0312
CICLO: X
CLASIFICACIÓN: PROPIO

SIGLA: TA-0312
NOMBRE: LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS I
CRÉDITOS: 3
HORAS: 5 LABORATORIO
REQUISITOS: TA-0111, TA-0112
CORREQUISITOS: TA-0311
CICLO: X
CLASIFICACIÓN: PROPIO

SIGLA: OPT-
CRÉDITOS: 3
CICLO: X

SIGLA: OPT-
CRÉDITOS: 0
CICLO: XI

SIGLA: TA-0117
NOMBRE: ECONOMÍA AGROINDUSTRIAL
CRÉDITOS: 3
HORAS: 4 TEORÍA
REQUISITOS: XS-0215, TA-0109
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: XI
CLASIFICACIÓN: PROPIO



Resolución VD-11212 -2019

Página 10

SIGLA: TA-0502
NOMBRE: TÓPICOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
CRÉDITOS: 2
HORAS: 3 TEORÍA
REQUISITOS: XS-0302, TA-0109, QU-0302, TA-0203 o MB-0206 o (TA-0120 y TA-0121) o (TA-0124 y TA-0125)
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: XI
CLASIFICACIÓN: PROPIO

SIGLA: TA-0113
NOMBRE: PROCESOS ALIMENTARIOS II
CRÉDITOS: 3
HORAS: 3 TEORÍA
REQUISITOS: TA-0111, TA-0112
CORREQUISITOS: TA-0114
CICLO: XI
CLASIFICACIÓN: PROPIO

SIGLA: TA-0114
NOMBRE: LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS II
CRÉDITOS: 3
HORAS: 5 LABORATORIO
REQUISITOS: TA-0111, TA-0112
CORREQUISITOS: TA-0113
CICLO: XI
CLASIFICACIÓN: PROPIO

SIGLA: TA-0213
NOMBRE: GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN
CRÉDITOS: 3
HORAS: 4 TEÓRICO-PRÁCTICA
REQUISITOS: TA-0314
CORREQUISITOS: NINGUNO
CICLO: XI
CLASIFICACIÓN: PROPIO



1.11. Cambio en el subtotal y total de créditos de a carrera

El V ciclo pasa de 17 a 18 créditos.

El VI ciclo pasa de 18 a 17 créditos.

El X ciclo pasa de 18 a 16 créditos.

El total pasa 172 a 176 créditos.

1.12. Actualización de las características en la malla curricular según resolución VD-11211-2019 para el curso QU-0303 QUÍMICA DE ALIMENTOS I

SIGLA: QU-0303
NOMBRE: LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS I
REQUISITOS: (MQ-0329, QU-0200, QU-0201) o (QU-0246, QU-0247, QU-0254, QU-0255)

2. Se adjunta:

- 2.1. La malla curricular actualizada por el CEA.
- 2.2. El informe técnico CEA-10-2019, elaborado por el CEA.
- 2.3. El oficio de solicitud de modificación parcial.
- 2.4. La propuesta elaborada por la Unidad Académica con los anexos respectivos.

3. La Unidad Académica debe atender:

- 3.1. Las recomendaciones planteadas en el análisis elaborado por el CEA
- 3.2. El derecho estudiantil sobre su plan de estudios, conforme al Reglamento



Resolución VD-11212 -2019
Página 12

de Régimen Académico Estudiantil.

Esta modificación no tiene implicaciones presupuestarias adicionales para la unidad académica ni para la Vicerrectoría de Docencia según oficio TA.207.2019 del 24 de abril de 2019.

Ciudad Universitaria Rodrigo Facio, 09 de diciembre de 2019.

Este documento está firmado digitalmente 

Dra. Marlen León Guzmán
Vicerrectora de Docencia

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 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Código 910401

| 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 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 | --- | 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 |

Según Resolución VD-11212-2019

| 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 |

Según Resolución VD-11212-2019

| 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/ | - | - | - | 18 | 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 | |

Según Resolución VD-11212-2019

| 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 Resolución VD-11212-2019

Actualizado el 04/12/2019 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 INGENIERÍA DE ALIMENTOS
Código 910402

| 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 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 | --- | 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 |

Según Resolución VD-11212-2019

| 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 |

Según Resolución VD-11212-2019

| 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/ | - | - | - | 18 | 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 | |

Según Resolución VD-11212-2019

| NIVEL Y SIGLA | NOMBRE DEL CURSO | HORAS | | | | REQUISITOS | CORREQUISITOS | CRÉDITOS |
|------------------|------------------|-------|---|---|----|------------|---------------|----------|
| | | T | P | L | TP | | | |

XI CICLO

| | | | | | | | | |
|-----------------|---|---|---|---|---|---|---------|-----|
| OPT- | OPTATIVA OPCIONAL 2/ | - | - | - | - | --- | --- | 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 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 Resolución VD-11212-2019

Actualizado el 04/12/2019 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