UNIVERSIDAD CATÓLICA DE EL SALVADOR

MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA INGENIERÍA EN TECNOLOGÍA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PLAN 2018-2022)

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

AÑO I		AÑO II		AÑO III		AÑO IV		AÑO V		
CICLO I	**CICLO II**	**CICLO III**	**CICLO IV**	**CICLO V**	**CICLO VI**	**CICLO VII**	**CICLO VIII**	**CICLO IX**		**CICLO X**
1 PNA002	6 ACM002	11 PEP002	16 BPM002	21 APP002	26 CCA002	31 GCA002	36 HAC002	41 AGA002		
Desarrollo del Pensamiento Numérico y Algebraico	Aplicación del Cálculo y Modelos Numéricos	Desarrollo del Pensamiento Estadístico y Probabilístico	Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura	Aplicación de Programas Prerrequisitos	Aplicación de Control de Calidad en Plantas Procesadoras de Alimentos	Gestión de la Calidad de los Alimentos	Implementación del Sistema HACCP en Plantas Procesadoras de Alimentos	Aplicación de la Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria		
4 B	4 1	4 B	4 B	4 16	4 16	4 26	4 31	4 36		
2 DLC100	7 DPT100	12 PES100	17 DMI002	22 MTI100	27 MPA002	32 AEA002	37 PEP100	42 FEP002		
Desarrollo de la Lectura y Composición	Desarrollo del Pensamiento Teológico	Aplicación de Principios de Ética Social	Desarrollo de Métodos y Técnicas de Investigación	Aplicación de Métodos y Técnicas de Investigación	Mercadeo de Productos Agroindustriales	Administración de Empresas de Alimentos	Aplicación de Principios y Ética Profesional	Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión		
4 B	4 B	4 B	4 11	4 17	4 11	4 27	4 12	4 22		
3 PDP100	8 DCI100	13 DCI200	18 RIA002	23 PPA002	28 PFV002	33 CEA002	38 APC002	43 EEE002		
Aplicación de Principios Antropológicos para el Desarrollo Personal	Desarrollo de la Comunicación en Inglés I	Desarrollo de la Comunicación en Inglés II	Aplicación de Regulaciones en la Industria Alimentaria	Diseño de Plantas y Procesos de Alimentos	Procesamiento de Frutas y Verduras	Creación de Empresas de Alimentos	Aplicación de Principios Contables en Empresas de Alimentos	Desarrollo de Envases, Empaques, y Embalajes en la Industria Alimentaria		
4 B	4 B	4 8	4 B	4 18	4 18	4 27	4 33	4 18		
4 SOI002	9 AFF002	14 AFA002	19 PGM002	24 IMA002	29 SDA002	34 PPC002	39 PPL002	44 DIP002		TRABAJO DE GRADUACIÓN
Aplicación de Sistemas Operativos e Informaticos	Aplicación de Fenómenos Físicos	Aplicación de Fisicoquímica en los Alimentos	Aplicación de los Principios Generales de la Microbiología	Implementación de Microbiología en Alimentos	Sacrificio y Despostado de Animales de Abasto y Aves	Procesamiento de Productos Cárnicos	Procesamiento de Productos Lácteos	Desarrollo e Innovación de Productos		
4 B	4 1	4 9	4 15	4 19	4 16	6 23	6 23	4 22		
5 PQG002	10 QOA002	15 ABA002	20 CQA002	25 HSO002	30 PBE002	35 PCG002	40 IEA002			
Desarrollo de Principios de Química General	Desarrollo de la Química Orgánica de los Alimentos	Aplicación de la Bioquímica en los Alimentos	Determinación de la Composición Química de los Alimentos	Desarrollo de Planes de Higiene y Seguridad Ocupacional	Procesamiento de Bebidas	Procesamiento de Cereales y Granos	Aplicación de los Procesos de Importación y Exportación de los Alimentos			
4 B	4 5	4 5	4 10	4 18	4 18	4 23	4 27			
20	20	20	20	20	20	22	22	16	98	

180 **TOTAL DE UNIDADES VALORATIVAS DE LA CARRERA**

INDICADOR

Número correlativo → 1 PNA002 ← Código del módulo

Desarrollo del Pensamiento Numérico y Algebraico ← Nombre del módulo

Unidades valorativas → 4 B ← Prerrequisito (Bachillerato)

MÓDULOS QUE PUEDEN IMPARTIRSE EN CICLO EXTRAORDINARIO

2 DLC100	3 PDP100	7 DPT100	12 PES100	37 PEP100
Desarrollo de la Lectura y Composición	Aplicación de Principios Antropológicos para el Desarrollo Personal	Desarrollo del Pensamiento Teológico	Aplicación de Principios de Ética Social	Aplicación de Principios y Ética Profesional
4 B	4 B	4 B	4 B	4 12