

**PRIMER AÑO**

COD	PRIMER SEMESTRE	CREDITOS
ARL 1001	Autoconocimiento	3
ALI 1003	Taller de Ing. en Alimentos	3
BIO 1102	Biología General + Lab/Ej	3
MAT 1201	Cálculo 1 +Ej	3
QUI 1003	Química General 1 +Lab/Ej	3
ESL 0001	Inglés Nivel 1	0
ESL 0002	Inglés Nivel 2	0
<b>TOTAL</b>		<b>15</b>

COD	SEGUNDO SEMESTRE	CREDITOS
QUI 1004	Química General 2 +Ej	3
ARTE	Arte	3
ESP 1001	Escritura Académica	3
INQ 2001	Balace de Masa y Energía +Ej	3
MAT 1202	Cálculo 2 +Ej	3
ESL 0003	Inglés Nivel 3	0
ESL 0004	Inglés Nivel 4	0
<b>TOTAL</b>		<b>15</b>

**SEGUNDO AÑO**

COD	TERCER SEMESTRE	CREDITOS
ARL 2001	Ser y Cosmos	3
FIS 2701	Física para Ing. 1+Lab/Ej	3
INQ 3001	Termodinámica Química +Lab	3
MAT 2002	Ecuaciones Diferenciales	3
QUI 2001	Química Orgánica Básica +Ej	3
ESL 0005	Inglés Nivel 5	0
ESL 0006	Inglés Nivel 6	0
<b>TOTAL</b>		<b>15</b>

COD	CUARTO SEMESTRE	CREDITOS
ALI 3002	Química de Alimentos +Lab	3
FIS 2702	Física para Ing. 2 +Lab/Ej	3
INQ 3003	Fenómenos de Transporte	3
MAT 2008	Probabilidad y Estadística +Ej	3
PRC 2000	Aprendizaje y Servicio PASEC	3
<b>TOTAL</b>		<b>15</b>

**TERCER AÑO**

COD	QUINTO SEMESTRE	CREDITOS
GST 0010	Cultura Gastronómica	1
ALI 3004	Análisis de Alimentos +Lab	3
ADM 3002	Emprendimiento	3
ELECTIVA 1	Electiva Libre 1/2	3
IIN 3005	Diseño de Experimentos +Lab	3
MCR 3001	Microbiología Alimentos +Lab	3
<b>TOTAL</b>		<b>16</b>

COD	SEXTO SEMESTRE	CREDITOS
ALI 3003	Alimentos Funcionales +Lab	3
ENG 1001E	Writing and Rhetoric	3
IIN 3002	Procesos, Métodos y Estándares	3
INQ 4201	Operaciones Unitarias 1 +Lab	3
LIT/CCSS	CCSS/LIT/FIL/ARH/ESC	3
<b>TOTAL</b>		<b>15</b>

**CUARTO AÑO**

COD	SEPTIMO SEMESTRE	CREDITOS
DEP 0010	Deportes	1
ALI 4002	Cárnicos +Lab	3
ALI 4003	Evaluación Sensorial +Lab	3
ALI 4004	Frutas y Hortalizas +Lab	3
INQ 4202	Operaciones Unitarias 2 +Lab	3
OPT 1	Optativa Alimentos 1/2	3
<b>TOTAL</b>		<b>16</b>

COD	OCTAVO SEMESTRE	CREDITOS
ALI 4008	Lácteos +Lab	3
ALI 5001	Desarrollo Nuevos Productos	3
ECN 1001	Introducción a la Economía	3
IIN 4007	Ingeniería de la Calidad +Lab	3
ALI 4005E	Food Biotechnology + Lab	3
<b>TOTAL</b>		<b>15</b>

COD	VERANO	CREDITOS
PAS 4000	Practica Pre-Profesional PASEM	5
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>

**QUINTO AÑO**

COD	NOVENO SEMESTRE	CREDITOS
ING 0001	Coloquios	1
ELECTIVA 2	Electiva Libre 2/2	3
IIN 4011	Proyectos: Gerencia y Análisis	3
OPT 2	Optativa Alimentos 2/2	3
ALI 5992	Proyecto Integrador ALI	5
<b>TOTAL</b>		<b>15</b>

**TOTAL DE CRÉDITOS: 142**

- CG = Colegio General
- 3 créditos equivalen a 144 horas



La secuencia de materias de la malla curricular a partir de segundo semestre es una recomendación considerando que algunas materias son prerequisites de la siguiente etapa. El sistema está calibrado para que los estudiantes se puedan registrar en el número de créditos que consta en la malla curricular.

## EDUCACIÓN COMPLEMENTARIA

### Niveles de Inglés ESL (B2 Marco Común Europeo)

Tomar examen de nivel de inglés o validar nivel de inglés (dle@usfq.edu.ec). Todos los estudiantes deben cumplir con los 6 niveles de inglés (ESL) antes de tomar la materia ENG 1001E Writing and Rhetoric.

### Prácticas Pre Profesionales

Acercarse a la oficina de PASEM al inicio del penúltimo año para conocer el proceso para cumplir con este requisito para cada carrera. Registrarse en PASEM el último verano de la carrera.

### Prácticas Comunitarias

85 horas se cumplen tomando el seminario de Aprendizaje y Servicio a partir de segundo año.

### Deportes

Todo estudiante debe tomar una clase de deportes a partir de segundo semestre.

### Cultura Gastronómica

Todo estudiante debe tomar un seminario de Cultura Gastronómica a partir de segundo semestre.

### Materia en Inglés

El estudiante debe registrarse en cualquier materia impartida en inglés, de la carrera o de Colegio General. Si una materia tiene en su código la terminación (E), (ADM 1001E) significa que la materia se imparte en idioma inglés. Toda materia impartida en inglés tendrá como prerequisite ESL 0006 Inglés Nivel 6.

### Coloquios

El requisito de Coloquios varía en cada carrera. Consultar en el Decanato Académico de cada Colegio.

### Cursos Complementarios Opcionales

\* El estudiante puede tomar un nivel de tercer idioma cada semestre una vez que haya aprobado el nivel 6 de inglés, (Áreas: LNA Lenguas Americanas y Asiáticas, LNE Lenguas Europeas).

## COLEGIO GENERAL

Algunos requisitos de Colegio General exigen que el estudiante escoja una materia de posibles áreas académicas (verificar malla curricular). A continuación el detalle:

El estudiante puede optar por una materia de las siguientes áreas académicas (códigos):

### Ciencias Sociales

ANT Antropología	HIS Historia	SOC Sociología	PSI Psicología
RCL Resolución de Conflictos	POL Ciencias Políticas	REL Relaciones Internacionales	

### Humanidades

LIT Literatura	FIL Filosofía	ESC Escritura Creativa	ARH Historia del Arte
-------------------	------------------	---------------------------	--------------------------

### Arte

El estudiante debe optar por una materia de las siguientes áreas académicas (códigos):

ART Arte	DAN Danza	TEA Teatro	MUS Música
-------------	--------------	---------------	---------------

\* Cualquier materia que no se encuentre como requisito obligatorio en la malla curricular puede servir como Electiva Libre de Colegio General. Las Electivas Libres pueden ser utilizadas para cumplir con las exigencias de una subespecialización (minor).

## ESPECIALIZACIÓN

\* Es necesario obtener mínimo C en las asignaturas de Especialización. Sin embargo, hay carreras que requieren una nota mayor, consultar en el Manual del Estudiante o consultar el reglamento específico de su carrera.

\* Todas las materias ofertadas por el Colegio de Ciencias e Ingenierías deben aprobarse con nota mínima de C.

\* Para cumplir con los requisitos de Optativas de Alimentos, los estudiantes deben optar por dos cursos de la siguiente lista:

ALI 4007 - Embalajes  
 ALI 5004 - Gerencia de Producción  
 ALI 4006 - Cereales y Derivados +Lab  
 QUI 2003 - Bioquímica +Lab  
 QUI 2101 - Química Analítica +Lab  
 INQ 4301 - Diseño de Plantas 1 +Lab