

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIRIQUÍ**

01/04/2026 08:00:01 pm

SECRETARÍA GENERAL

Guía de Plan: 1044

PLAN DE ESTUDIO VESP-NOCT**LICENCIATURA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - 2022**

Sede: DAVID

Facultad: CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Escuela: CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Carrera: LICENCIATURA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Fecha Consejo: May 16 2022

No.Consejo: 6-2022

Total Créditos: 171

Versión: 2022

| NO. | Abre. | Núm. | Cod. | Descripción. | Cr. | HP. | HL. | HT. | Elect. | Pre-Requisitos |
|-------------------------|-------|------|-------|---|-----|-----|-----|-----|--------|----------------|
| I AÑO PRIMER SEMESTRE | | | | | | | | | | |
| 01 | QM | 105 | 20951 | FUNDAMENTOS DE QUÍMICA | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 02 | MAT | 110 | 23082 | CÁLCULO I | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |
| 03 | HIS | 112 | 22089 | HISTORIA DE PANAMÁ | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |
| 04 | BIO | 115 | 20953 | BIOLOGÍA GENERAL | 3 | 0 | 3 | 2 | NO | |
| 05 | CTA | 125 | 23064 | INTRODUCCIÓN A LA CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS | 2 | 0 | 0 | 2 | NO | |
| 06 | ING | 130 | 23098 | INGLÉS CIENTÍFICO I | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |
| 07 | CAR | 150 | 23100 | ECOLOGÍA | 2 | 0 | 0 | 2 | NO | |
| 08 | ESP | 150A | 23906 | EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA | 3 | 2 | 0 | 2 | NO | |
| TOTAL..... | | | | | 23 | 2 | 6 | 20 | | |
| I AÑO SEGUNDO SEMESTRE | | | | | | | | | | |
| 09 | MAT | 111 | 23083 | CÁLCULO II | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | 23082 |
| 10 | GEO | 117 | 22090 | GEOGRAFÍA DE PANAMÁ | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |
| 11 | ING | 131 | 23099 | INGLÉS CIENTÍFICO II | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | 23098 |
| 12 | QM | 135 | 20959 | QUÍMICA ORGÁNICA APLICADA | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | 20951 |
| 13 | ESP | 150B | 23907 | EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA | 3 | 2 | 0 | 2 | NO | |
| 14 | FIS | 200 | 23065 | FÍSICA I | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| TOTAL..... | | | | | 20 | 2 | 6 | 17 | | |
| II AÑO PRIMER SEMESTRE | | | | | | | | | | |
| 15 | HIST | 113 | 25796 | HISTORIA DE PANAMÁ | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |
| 16 | FIS | 201 | 23066 | FÍSICA II | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | 23065 |
| 17 | BIO | 205 | 20962 | MICROBIOLOGÍA GENERAL | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 18 | CTA | 215 | 23055 | FUNDAMENTO DE BIOQUÍMICA DE ALIMENTO | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 19 | BIO | 225 | 23067 | BIOESTADÍSTICA | 3 | 2 | 0 | 2 | NO | |
| 20 | CTA | 245 | 23056 | HIGIENE Y SANIDAD DE PLANTA | 4 | 2 | 0 | 3 | NO | |
| 21 | PSIC | 260 | 23054 | ÉTICA Y VALORES | 2 | 0 | 0 | 2 | NO | |
| TOTAL..... | | | | | 24 | 4 | 9 | 19 | | |
| II AÑO SEGUNDO SEMESTRE | | | | | | | | | | |
| 22 | AP | 203 | 20968 | COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |
| 23 | CTA | 210 | 20963 | SEGURIDAD INDUSTRIAL | 3 | 2 | 0 | 2 | NO | |
| 24 | QM | 220 | 20965 | QUÍMICA ANALÍTICA | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 25 | CTA | 235 | 23068 | QUÍMICA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 26 | CTA | 240 | 23069 | CONTROL DE CALIDAD | 4 | 0 | 3 | 2 | NO | |
| 27 | CTA | 265 | 23058 | MICROBIOLOGÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| TOTAL..... | | | | | 22 | 2 | 12 | 16 | | |

III AÑO PRIMER SEMESTRE



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIRIQUÍ

SECRETARÍA GENERAL

PLAN DE ESTUDIO VESP-NOCT

LICENCIATURA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - 2022

01/04/2026 08:00:02 pm

Guía de Plan: 1044

Sede: DAVID

Facultad: CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Escuela: CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Carrera: LICENCIATURA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Fecha Consejo: May 16 2022

No.Consejo: 6-2022

Total Créditos: 171

Versión: 2022

| NO. | Abre. | Núm. | Cod. | Descripción. | Cr. | HP. | HL. | HT. | Elect. | Pre-Requisitos |
|-----|-------|------|-------|--------------------------------------|-----|-----|-----|-----|--------|----------------|
| 28 | CTA | 236 | 23070 | QUIMICA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 29 | CTA | 305 | 20974 | MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |
| 30 | CTA | 310 | 23071 | PRINCIPIOS DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 31 | CTA | 315A | 23072 | OPERACIONES UNITARIAS | 4 | 2 | 0 | 3 | NO | |
| 32 | CTA | 325 | 23073 | ANÁLISIS DE ALIMENTOS | 4 | 0 | 6 | 2 | NO | |

TOTAL..... 19 2 12 14

III AÑO SEGUNDO SEMESTRE

| | | | | | | | | | | |
|----|-----|------|-------|--|---|---|---|---|----|-------|
| 33 | CTA | 230 | 23075 | TECNOLOGÍA DE EMPAQUE Y COMERCIALIZACIÓN | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 34 | CTA | 315B | 23074 | OPERACIONES UNITARIAS | 4 | 2 | 0 | 3 | NO | 23072 |
| 35 | CTA | 330 | 20982 | EVALUACIÓN SENSORIAL | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 36 | CTA | 340 | 23060 | TECNOLOGÍA DE FERMENTACIONES | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 37 | CTA | 345 | 23061 | INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA | 3 | 2 | 0 | 2 | NO | |
| 38 | CTA | 350 | 23101 | PRÁCTICA INDUSTRIAL | 3 | 8 | 0 | 0 | NO | |

TOTAL..... 22 12 9 14

IV AÑO PRIMER SEMESTRE

| | | | | | | | | | | |
|----|-----|------|-------|--|---|---|---|---|----|--|
| 39 | AE | 325 | 23078 | ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |
| 40 | CTA | 400 | 20986 | TECNOLOGÍA DE LECHE Y SUS DERIVADOS | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 41 | CTA | 405 | 23076 | TECNOLOGÍA DE CARNES Y DERIVADOS | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 42 | CTA | 450A | 20989 | TRABAJO DE GRADUACIÓN | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |
| 43 | CTA | 455 | 23062 | TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DEL MAR | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 44 | CTA | 460 | 23077 | FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS | 3 | 2 | 0 | 2 | NO | |

TOTAL..... 21 2 9 17

IV AÑO SEGUNDO SEMESTRE

| | | | | | | | | | | |
|----|-----|------|-------|--|---|---|---|---|----|--|
| 45 | CTA | 410 | 23081 | PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN | 2 | 0 | 0 | 2 | NO | |
| 46 | CTA | 415 | 23080 | TECNOLOGÍA DE GRANOS Y TUBÉRCULOS | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 47 | CTA | 420 | 23079 | TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS | 4 | 0 | 3 | 3 | NO | |
| 48 | ECO | 430 | 20994 | ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS | 3 | 2 | 0 | 2 | NO | |
| 49 | CTA | 440 | 23063 | FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA Y NUTRICIÓN | 4 | 0 | 0 | 4 | NO | |
| 50 | CTA | 450B | 20996 | TRABAJO DE GRADUACIÓN | 3 | 0 | 0 | 3 | NO | |

TOTAL..... 20 2 6 17