



Requisitos de Ingreso

Para ser admitido en el Instituto Especializado de Estudios Superiores Loyola (IEESL) el postulante deberá depositar en original los siguientes documentos:

- a. Formulario de admisión debidamente completado por el solicitante.
- b. Acta de Nacimiento legalizada.
- c. Récord de Notas de bachiller, firmado por el Distrito Educativo correspondiente.
- d. Certificado de bachiller, expedido por el Ministerio de Educación de la República Dominicana (MINERD).
- e. Certificado médico, sellado y firmado por el responsable de la evaluación.
- f. Cuatro (4) fotos tamaño 2x2.
- g. Fotocopia de la cédula de identidad.
- h. Tomar la Prueba de Orientación y Medición Académica (POMA)
- i. Tomar la prueba de conocimientos de Matemáticas y Lengua Española de la Institución.

***Los estudiantes extranjeros o dominicanos que hayan realizado sus estudios en otro país, deberán apostillar sus documentos, homologarlos, traducirlos al español y legalizarlos por la procuraduría general de la república.**

Competencias Requeridas

En el proceso de admisión se evaluará al aspirante en los siguientes aspectos:

- Dominio de la comunicación oral y escrita.
- Aptitud favorable hacia los idiomas.
- Aptitud para aplicar el razonamiento científico en la solución de problemas prácticos.
- Vocación hacia los estudios de las ingenierías y las tecnologías.
- Destreza para detectar y definir la naturaleza esencial de los problemas.
- Respetuoso de sí mismo y hacia los demás.
- Habilidad para trabajar en equipo, así como para formar y dirigir grupos de trabajo.
- Dominio de la ofimática.

1 CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR | HT | HP | HI | TOTAL | PRE-REQ | CO-REQ |
|----------|----------------------------------------------|-----------|------------|-----------|----------|------------|---------|----------|
| AGR-1010 | Biología General | 2 | 32 | 0 | 0 | 32 | | |
| AGR-1011 | Laboratorio Biología General | 1 | 0 | 32 | 0 | 32 | | AGR-1010 |
| HUM-111 | Orientación Académica e Institucional | 1 | 16 | 0 | 0 | 16 | | |
| HUM-114 | Realidad Social Dominicana Y Latinoamericana | 3 | 48 | 0 | 0 | 48 | | |
| HUM-113 | Lengua Española I | 4 | 64 | 0 | 0 | 64 | | |
| MAT-111 | Matemática Generales | 4 | 64 | 0 | 0 | 64 | | |
| QUM-1110 | Química General | 3 | 48 | 0 | 0 | 48 | | |
| QUM-1111 | Laboratorio Química General | 1 | 0 | 32 | 0 | 32 | | QUM-1110 |
| HUM-116 | Humanidades I | 2 | 32 | 0 | 0 | 32 | | |
| | Total | 21 | 304 | 64 | 0 | 368 | | |

2 CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR | HT | HP | HI | TOTAL | PRE-REQ | CO-REQ |
|----------|--------------------------------------------|-----------|------------|------------|----------|------------|----------|----------|
| QUM-1150 | Química Orgánica | 2 | 32 | 0 | 0 | 32 | QUM-1110 | |
| QUM-1151 | Laboratorio Química Orgánica | 1 | 0 | 32 | 0 | 32 | QUM-1111 | QUM-1150 |
| HUM-117 | Lengua Española II | 4 | 48 | 0 | 0 | 48 | HUM-113 | |
| TEA-121 | Nutrición y Dietética | 2 | 32 | 0 | 0 | 32 | AGR-1010 | |
| MAT-112 | Cálculo I | 5 | 32 | 32 | 0 | 64 | MAT-111 | |
| MAT-213 | Estadística I | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | MAT-111 | |
| AGR-1040 | Microbiología de los Alimentos | 2 | 32 | 0 | 0 | 32 | AGR-1010 | |
| AGR-1041 | Laboratorio microbiología de los Alimentos | 1 | 0 | 32 | 0 | 32 | AGR-1011 | AGR-1040 |
| | Total | 20 | 208 | 128 | 0 | 336 | | |

3 CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR | HT | HP | HI | TOTAL | PRE-REQ | CO-REQ |
|----------|---------------------------------------------------|-----------|------------|------------|----------|------------|----------|----------|
| TEA-131 | Industria de Productos Lácteos | 2 | 32 | 0 | 0 | 32 | AGR-1010 | |
| TEA-1311 | Laboratorio Industria de Productos Lácteos | 1 | 0 | 32 | 0 | 32 | AGR-1011 | TEA-1310 |
| TEA-132 | Control de Calidad de los Alimentos | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | AGR-1010 | |
| TEA-270 | Procesamiento Químico de la Industria Alimenticia | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | QUM-1110 | |
| TEA-272 | Calidad e inocuidad de los alimentos | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | AGR-1040 | |
| INI-423 | Análisis de Costos | 3 | 48 | 0 | 0 | 48 | MAT-213 | |
| HUM-119 | Humanidades II | 3 | 48 | 0 | 0 | 48 | HUM-116 | |
| | Total | 18 | 224 | 128 | 0 | 352 | | |

4 CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR | HT | HP | HI | TOTAL | PRE-REQ | CO-REQ |
|----------|---------------------------------------------|-----------|------------|------------|----------|------------|----------|----------|
| TEA-211 | Control Químico Bioambiental | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | TEA-270 | |
| TEA-2651 | Laboratorio Industria de Frutas y Vegetales | 2 | 0 | 32 | 0 | 32 | TEA-132 | TEA-2650 |
| TEA-2650 | Industria de Frutas y Vegetales | 1 | 32 | 0 | 0 | 32 | TEA-132 | |
| TEA-212 | Bromatología | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | TEA-132 | |
| TEA-2130 | Industrias Cárnicas | 1 | 32 | 0 | 0 | 32 | AGR-1040 | |
| TEA-2131 | Laboratorio Industrias Cárnicas | 2 | 0 | 48 | 0 | 48 | AGR-1041 | TEA-2130 |
| AGR-351 | Mercadeo de productos agrícolas | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | TEA-272 | |
| | Total | 15 | 160 | 176 | 0 | 336 | | |

5 CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR | HT | HP | HI | TOTAL | PRE-REQ | CO-REQ |
|----------|----------------------------------------------|-----------|------------|------------|------------|------------|----------|----------|
| TEA-221 | Toxicología de los Alimentos | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | TEA-212 | |
| TEA-2220 | Industria de Alimentos y Bebidas | 1 | 32 | 0 | 0 | 32 | TEA-2650 | TEA-2220 |
| TEA-2221 | Laboratorio Industria de Alimentos y Bebidas | 2 | 0 | 32 | 0 | 32 | TEA-272 | |
| TEA-225 | Pasantía | 6 | 0 | 0 | 288 | 288 | * | |
| TEA-2661 | Laboratorio Industria de los Cereales | 2 | 0 | 48 | 0 | 48 | TEA-212 | TEA-2660 |
| TEA-2660 | Industria de los Cereales | 1 | 32 | 0 | 0 | 32 | TEA-212 | |
| | Electiva | 3 | 48 | 0 | 0 | 48 | | |
| | Total | 18 | 144 | 112 | 288 | 544 | | |

6 CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR | HT | HP | HI | TOTAL | PRE-REQ | CO-REQ |
|----------|------------------------------------------|-----------|------------|------------|----------|------------|----------|----------|
| TEA-2680 | Industria de la panificación | 1 | 32 | 0 | 0 | 32 | TEA-2660 | |
| TEA-2681 | Laboratorio Industria de la panificación | 2 | 0 | 32 | 0 | 32 | TEA-2661 | TEA-2680 |
| TEA-231 | Principios de Empaque de Alimentos | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | TEA-221 | |
| TEA-267 | Evaluación Sensorial de Alimentos | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | AGR-351 | |
| TEA-233 | Diseño de Productos | 3 | 32 | 32 | 0 | 64 | TEA-2660 | |
| TEA-235 | Proyecto Técnico Final | 4 | 32 | 48 | 0 | 80 | TEA-225 | |
| | Total | 16 | 128 | 144 | 0 | 272 | | |

| TOTALES | CR | HT | HP | HI | TOTAL |
|---------|------------|-------------|------------|------------|-------------|
| | 108 | 1168 | 752 | 288 | 2224 |

| CLAVE | ELECTIVAS | CR | HT | HP | HI | TOTAL | PRE-REQ | CO-REQ |
|---------|-------------------------------------|----|----|----|----|-------|---------|--------|
| HUM-423 | Liderazgo Ignaciano para Ingenieros | 3 | 48 | 0 | 0 | 48 | HUM-119 | |
| AGR-354 | Evaluación de Impacto Ambiental | 3 | 48 | 0 | 0 | 48 | TEA-211 | |
| INI-341 | Gestión de la Calidad I | 3 | 48 | 0 | 0 | 48 | TEA-132 | |

| Requisitos co curriculares o de graduación | |
|--------------------------------------------|--------------------------|
| Actividad Artística | Seminario Técnico |
| Actividades Deportivas | Nivel Avanzado de Inglés |
| Seminario Emprendimiento | |

*La pasantía se desarrolla en los dos últimos cuatrimestres

Título a otorgar: Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos

Perfil del Egresado

El egresado de la carrera de tecnología en Procesamiento de Alimentos será capaz de aplicar técnicas de procesamiento para la transformación de los alimentos utilizando como base la ética, eficiencia y con alto compromiso social y ambiental, perfeccionando su influencia social en sus acciones personales y profesionales, a través de las siguientes competencias Específicas:

- Realizar valoraciones analíticas; fisicoquímico, microbiológicas, sensoriales, materias primas y productos transformados de iniciación vegetal, animal o microbiano, para consumaciones de productos de grado alimenticio.

- Identificar y controlar los cambios esenciales de la composición o condiciones físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales antes, durante y después de la transformación.

- Desarrollar la aplicación del uso de nuevas materias primas, así como la elaboración de nuevos productos.

- Manejar la innovación tecnológica en el desarrollo de productos, empleando las nuevas directrices en envases, en la industria alimentaria.

- Gestiona la industrialización de los alimentos con conceptos de sostenibilidad.

- Identificar las oportunidades de la formulación de nuevos productos en el mercado de transformación.

Fundamentos Filosóficos

Misión: Contribuir con el bienestar social generando respuestas viables y eficaces a problemas locales y nacionales mediante una oferta educativa a todos los niveles, fundamentadas en la pedagogía ignaciana y orientada a la formación de técnicos y profesionales competentes e íntegros, comprometidos con el diálogo intercultural y el servicio a los demás.

Visión: Ser una comunidad educativa ágil, creativa e innovadora para la gestión de conocimientos y prácticas apropiadas a la realidad dominicana, fundamentada en la espiritualidad y la pedagogía ignacianas, con liderazgo nacional en la educación técnica y profesional de calidad, reconocida por su incidencia y la de sus egresados en la lucha contra la pobreza, la promoción de la justicia y el bienestar social.

Valores:

- Honestidad
- Solidaridad
- Humildad
- Respeto
- Trabajo en equipo
- Justicia Social
- Innovación
- Excelencia



Instituto Especializado de Estudios Superiores
LOYOLA

Fidelidad y Excelencia

Calle Padre Ángel Arias, No. 1, San Cristóbal, Rep. Dom. | 809-528-4010

www.ipl.edu.do



@politecnicoloyola



@loyolaip