

MALLA ACADÉMICA **TECNOLOGÍA SUPERIOR EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

| Unidades de Organización Curricular | PERÍODO I | PERÍODO II | PERÍODO III | PERÍODO IV |
|--|--|---|---|---|
| UNIDAD BÁSICA | Comunicación y Negociación | | | Administración y Economía |
| | Matemática → | Estadística | | |
| | | Control y seguridad de la Calidad Alimentaria | | |
| UNIDAD PROFESIONAL | Biología Aplicada → | Microbiología de Alimentos → | Ciencia y Tecnología de fermentaciones, bebidas y licores | |
| | Operaciones Unitarias → | Ciencia y Tecnología de cereales y farináceos → | Ciencia y Tecnología de productos lácteos → | Ciencia y Tecnología de Aceites y Grasas |
| | Introducción a la Tecnología de Alimentos Nutritivos → | Ciencia y Tecnología de Hortalizas, Frutas y Confitería → | Ciencia y Tecnología de productos Cárnicos | |
| | Físico Químico de Alimentos → | Análisis de Alimentos | | Gestión Operativa |
| | | | Costos Industriales → | Desarrollo de nuevos productos agroindustriales |
| | | | Planificación y Seguridad en la Producción → | Diseño y mantenimiento de plantas |
| | | | | |
| UNIDAD DE TITULACIÓN CURRICULAR | | | Creación e Innovación de Emprendimientos → | Metodología para Proceso de Titulación (Plan de negocios) |