

TECNOLOGÍA SUPERIOR

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Malla Académica

Unidades de Organización Curricular	PERÍODO I	PERÍODO II	PERÍODO III	PERÍODO IV
UNIDAD BÁSICA	Habilidades Blandas	Comunicación		
	Matemáticas y Estadística	Físico Química		
	Tecnologías De Información Digital			
UNIDAD PROFESIONAL	Biología Funcional para Alimentos	Microbiología para la Inocuidad y Calidad Alimentaria	Tecnologías de Conservación y Vida Útil de Alimentos	Gestión Integral de Calidad e Inocuidad
	Fundamentos e Introducción al Procesamiento de Alimentos	Evaluación y Caracterización de Alimentos	Tecnología de frutas y hortalizas	Costos y Presupuestos en la Industria Alimentaria
	Manejo Higiénico de los Alimentos	Tecnología de procesos para Alimentos	Tecnología de cereales y farináceos	Tecnología de Bebidas y Licores
			Tecnología de Productos lácteos	Tecnología de Aceites y Grasas
			Tecnología de Productos cárnicos y pesqueros	Desarrollo y Formulación de Nuevos Productos Agroindustriales
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		Metodología De Investigación	Integración Curricular I	Integración Curricular II

▪ Total Horas de la Carrera: 2880 horas académicas