

TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - TPA

SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI
710101 T 3 Química general 3 6	710201 T 3 Química orgánica 3 6		710401 TP 4 Análisis de alimentos 4 8	710501 TP 3 Higiene y seguridad de los alimentos 3 6	
710102 TP 3 Biología general 3 6		710301 TP 4 Bioquímica de alimentos 4 8	710402 TP 3 Microbiología de alimentos 4 5		710601 TP 5 Consultoría Empresarial 5 10
710103 TP 3 Dibujo Técnico 3 6	710202 T 3 Física 3 6	710302 T 3 Fisicoquímica 3 6	710403 T 3 Operaciones Unitarias 3 6	710502 TP 4 Tecnología cárnico-lácteos 4 8	
710104 T 3 Matemáticas I 3 6	710203 T 3 Matemáticas II 3 6		710404 T 4 Tecnología de posproducción 4 8	710503 TP 4 Tecnología frutas - verduras 4 8	710602 TP 4 Tecnología de grasas y aceites 4 8
710105 TP 4 Ciencia y tecnología de los alimentos 4 8	710204 T 3 Educación ambiental 3 6	710303 T 3 Metodología de la investigación 3 6		710504 T 3 Sistemas de gestión de calidad 3 6	710604 T 2 Psicología industrial 2 4
710106 T 2 Técnicas de redacción 2 4	710205 T 2 Humanística I 2 4	710304 T 2 Humanística II 2 4	710405 T 2 Electiva I 2 4		710603 T 2 Electiva II 2 4
		710305 T 3 Contabilidad de costos 3 6	710406 T 2 Fund. Organización Empresa - Mercadeo 2 4	710505 T 3 Formulación y Evaluación de Proyectos 3 6	
Crédito semestre 18	Crédito semestre 14	Crédito semestre 15	Crédito semestre 18	Crédito semestre 17	Crédito semestre 13

T
R
A
B
A
J
O

D
E

G
R
A
D
O

COMPONENTES DE FORMACIÓN

CIENCIAS BÁSICAS
CIENCIAS BÁSICAS TECNOLÓGICAS

ÁREA ESPECÍFICA
AREA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

SOCIO-HUMANÍSTICA
FLEXIBLE
(Inglés-Informática)

NOMENCLATURA

Código asignatura	
(Teórica/Teórica-Práctica)	Créditos
Asignatura	
HAD	HTI