

MALLA CURRICULAR TECNOLOGÍA SUPERIOR EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS																															
PERIODOS	PERIODO I							PERIODO II							PERIODO III							PERIODO IV									
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR	ASIGNATURA	Contacto con el Docente	Práctico Experimental con Docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CRÉDITOS	ASIGNATURA	Contacto con el Docente	Práctico Experimental con Docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CRÉDITOS	ASIGNATURA	Contacto con el Docente	Práctico Experimental con Docente	Práctico Experimental Autónomo	Autónomo	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CRÉDITOS	ASIGNATURA	Contacto con el Docente	Práctico Experimental con Docente	Práctico Experimental Autónomo	AUTÓNOMO	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CRÉDITOS			
BÁSICA	Matemática Aplicada	48	16	8	8	80	1,6667																								
	Química	32	16	16	16	80	1,6667																								
	Biología	48	16	16	16	96	2																								
	Tic's	32	16	16	16	80	2																								
	Comunicación Oral y Escrita	16	16	8	8	48	1																								
	Introducción al procesamiento de los alimentos	32	32	16	16	96	2																								
PROFESIONAL								Fisicoquímica	32	16	16	32	96	2	Tecnología de bebidas y licores	32	32	16	16	96	2	Normativa en la industria alimentaria	32	16	16	32	96	2			
								Envases y embalajes	16	16	8	8	48	1	Análisis de los alimentos	32	32	16	16	96	2	Tecnología de Cárnicos	32	32	32	48	144	3			
								Microbiología de los alimentos	48	16	16	16	96	2	Balance de materia y energía	32	16	8	16	72	1,5	Emprendimiento y desarrollo de productos alimenticios	16	16	16	48	96	2			
								Tecnología de lacteos	32	32	32	48	144	3	Tecnología de Cereales y oleaginosas	32	32	16	16	96	2	Operaciones Unitarias	32	16	32	16	96	2			
								Química de los alimentos	32	16	32	16	96	2	Estadística	16	16	8	8	48	1	Evaluación sensorial	16	16	8	8	48	1			
								Tecnología de frutas y hortalizas	32	32	32	48	144	3	Metodología de la investigación	32	16	8	16	72	1,5										
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR																						Proyecto de titulación	64	32	64	80	240	5			
PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	PRÁCTICAS LABORALES					240	5								PRÁCTICAS LABORALES					240	5										
PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO	PRACTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO							96	2																						
TOTAL		208	112	80	80	720	15			192	128	136	168	720	15			176	144	72	88	720	15			192	128	168	232	720	15