

# TSU en Procesos Alimentarios Plan de estudios

#### Primer cuatrimestre

Matemáticas I Informática básica Química I Microbiología Análisis de alimentos I Inglés I Expresión oral y escrita I Formación sociocultural I

#### Segundo cuatrimestre

Matemáticas II Calidad Física Química de alimentos Tecnología de alimentos I Inglés II Formación sociocultural II

## **Tercer cuatrimestre**

Termodinámica
Conservación de alimentos
Administración de la producción
Tecnología de alimentos II
Estadística para el control de procesos
Integradora I
Inglés III
Formación sociocultural III

#### **Cuarto cuatrimestre**

Informática aplicada para procesos Fundamentos de operaciones unitarias Microbiología de alimentos Análisis de alimentos II Tecnología de alimentos III Inglés IV



TSU en Procesos Alimentarios Formación sociocultural IV

# **Quinto cuatrimestre**

Principio de costos de producción Inocuidad alimentaria Tecnología de alimentos IV Formulación y evaluación de proyectos Integradora II Inglés V Expresión oral y escrita II

## Sexto cuatrimestre

Estadías en el sector productivo