


PLAN DE ESTUDIOS DE TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN PROCESOS ALIMENTARIOS
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

Áreas del Conocimiento																					
COMPETENCIAS	Lenguas y Métodos	HT	HP	T	Ciencias Básicas	HT	HP	T	Formación Tecnológica	HT	HP	T	Habilidades Gerenciales	HT	HP	T	Total HT	Total HP	Total Nivel	%	
GENÉRICAS	Inglés I	20	40	60	Álgebra Lineal	24	66	90					Formación Sociocultural I	16	29	45	409	926	1335	50.86%	
	Inglés II	17	43	60	Química Básica	23	52	75					Formación Sociocultural II	8	22	30					
	Inglés III	18	42	60	Biología	14	31	45					Formación Sociocultural III	9	21	30					
	Inglés IV	24	36	60	Funciones Matemáticas	19	41	60					Formación Sociocultural IV	13	32	45					
	Inglés V	21	39	60	Física	18	42	60													
	Expresión Oral y Escrita I	23	52	75	Química Inorgánica	25	50	75													
	Expresión Oral y Escrita II	21	54	75	Química Orgánica	27	63	90													
					Cálculo Diferencial	19	41	60													
					Termodinámica	16	29	45													
					Probabilidad y Estadística	22	53	75													
				Cálculo Integral	12	48	60														
		144	306	450		219	516	735						46	104	150					
ESPECÍFICAS DE LA FAMILIA DE CARRERA									Microbiología	22	38	60						198	372	570	21.71%
									Análisis de Alimentos I	26	49	75									
									Conservación de Alimentos	24	36	60									
									Tecnología de Alimentos I	28	62	90									
									Calidad	21	39	60									
									Química de Alimentos	42	63	105									
									Tecnología de Alimentos II	27	63	90									
									Integradora I	8	22	30									
										198	372	570									
ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE APLICACIÓN									Microbiología de Alimentos	31	44	75						202	518	720	27.43%
									Análisis de Alimentos II	15	45	60									
									Tecnología de Alimentos III	27	78	105									
									Tecnologías de la digitalización	20	40	60									
									Fundamentos de Operaciones Unitarias	19	56	75									
									Administración de la Producción	20	55	75									
									Inocuidad Alimentaria	20	55	75									
									Tecnología de Alimentos IV	25	80	105									
									Formulación y Evaluación de Proyectos	16	44	60									
									Integradora II	9	21	30									
										202	518	720									
TOTAL DE HORAS		144	306	450		219	516	735		400	890	1290		46	104	150	809	1816	2625		
%																	30.82%	69.18%		100.00%	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C.G.U.T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	septiembre de 2018	