

## MALLA CURRICULAR TERCER NIVEL TECNOLÓGICO SUPERIOR PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS MODALIDAD HÍBRIDA

	PERIODO ACADÉMICO 1 (21 SEMANAS)	PERIODO ACADÉMICO 2 (21 SEMANAS)	PERIODO ACADÉMICO 3 (21 SEMANAS)
<b>MÓDULO A</b>	Comunicación efectiva y trabajo en equipo <b>No CREDITOS:</b> 3	Microbiología alimentaria <b>No CREDITOS:</b> 3	Administración de la producción <b>No CREDITOS:</b> 3
	Cultura tecnológica y digital <b>No CREDITOS:</b> 3	Conservación de los alimentos <b>No CREDITOS:</b> 3	Nutrición <b>No CREDITOS:</b> 3
	Humanismo y Persona <b>No CREDITOS:</b> 2	Seguridad y mantenimiento industrial <b>No CREDITOS:</b> 2	Análisis, control e inocuidad de alimentos <b>No CREDITOS:</b> 2
<b>MÓDULO B</b>	Ciencias básicas y matemática aplicada <b>No CREDITOS:</b> 3	Operaciones unitarias <b>No CREDITOS:</b> 2	Tecnologías de granos, frutas y hortalizas <b>No CREDITOS:</b> 3
	Materia prima animal y vegetal <b>No CREDITOS:</b> 2	<b>Práctica Laboral</b> <b>No CREDITOS:</b> 5	Tecnología de grasas y aceites <b>No CREDITOS:</b> 2
	Procesos térmicos <b>No CREDITOS:</b> 2		Tecnología de la carne y producción del mar <b>No CREDITOS:</b> 2
<b>MÓDULO C</b>	Cálculos básicos de tecnología <b>No CREDITOS:</b> 3	Humanismo y Sociedad <b>No CREDITOS:</b> 2	Tecnología de leche y bebidas <b>No CREDITOS:</b> 3
	Bioquímica de los alimentos <b>No CREDITOS:</b> 2	Emprendimiento e innovación <b>No CREDITOS:</b> 2	Investigación aplicada y titulación <b>No CREDITOS:</b> 2
		<b>Servicio Comunitario</b> <b>No CREDITOS:</b> 1	

**NÚMERO TOTAL DE ASIGNATURAS: 22**

**NÚMERO TOTAL DE CRÉDITOS: 60**

Suficiencia de segunda lengua: nivel A2

Prácticas Laborales: 240 horas

Prácticas de Servicio Comunitario: 60 horas