

## TERCER NIVEL TECNOLÓGICO SUPERIOR PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS MODALIDAD HÍBRIDA

### VALIDACIÓN DE TRAYECTORIA PROFESIONAL

14 SEMANAS

### PERÍODO ACADÉMICO

22 SEMANAS

Ciencias Básicas y Matemática Aplicada <b>No. CRÉDITOS</b> 3	Materia Prima Animal y Vegetal <b>No. CRÉDITOS</b> 2
Procesos Térmicos <b>No. CRÉDITOS</b> 2	Cálculos Básicos de Tecnología <b>No. CRÉDITOS</b> 3
Bioquímica de los Alimentos <b>No. CRÉDITOS</b> 2	Seguridad y Mantenimiento Industrial <b>No. CRÉDITOS</b> 2
Operaciones Unitarias <b>No. CRÉDITOS</b> 2	Administración de la Producción <b>No. CRÉDITOS</b> 3
Nutrición <b>No. CRÉDITOS</b> 3	Análisis, Control e Inocuidad de Alimentos <b>No. CRÉDITOS</b> 2
Tecnologías de Granos, Frutas y Hortalizas <b>No. CRÉDITOS</b> 3	Tecnología de Grasas y Aceites <b>No. CRÉDITOS</b> 2
Tecnología de la Carne y Producción del Mar <b>No. CRÉDITOS</b> 2	Tecnología de Leche y Bebidas <b>No. CRÉDITOS</b> 3
Prácticas Laborales <b>No. CRÉDITOS</b> 5	

MÓDULO A

MÓDULO B

MÓDULO C

Comunicación efectiva y trabajo en equipo <b>No. CRÉDITOS</b> 3
Cultura Tecnológica y Digital <b>No. CRÉDITOS</b> 3
Humanismo y Persona <b>No. CRÉDITOS</b> 2
Microbiología Alimentaria <b>No. CRÉDITOS</b> 3
Humanismo y Sociedad <b>No. CRÉDITOS</b> 2
Emprendimiento e Innovación <b>No. CRÉDITOS</b> 2
Conservación de Alimentos <b>No. CRÉDITOS</b> 3
Investigación Aplicada y Titulación <b>No. CRÉDITOS</b> 2
Servicio Comunitario <b>No. CRÉDITOS</b> 1

NÚMERO TOTAL DE ASIGNATURAS: 22

NÚMERO TOTAL DE CRÉDITOS: 60

Suficiencia de segunda lengua: Nivel A2  
Prácticas de servicio comunitario: 60 horas