



PRIMER CICLO DE FORMACIÓN

1er Cuatrimestre

- Inglés I
- Desarrollo Humano y Valores
- Fundamentos Matemáticos
- Biología
- Química General
- Metodología de la Investigación
- Comunicación y Habilidades Digitales

2º Cuatrimestre

- Inglés II
- Habilidades Socioemocionales y Manejo de Conflictos
- Cálculo Diferencial
- Física
- Probabilidad y Estadística
- Química Analítica
- Microbiología

3er Cuatrimestre

- Inglés III
- Desarrollo del Pensamiento y Toma de Decisiones
- Cálculo Integral
- Tecnología de Alimentos I
- Química de Alimentos
- Tecnología de Conservación de Alimentos
- Proyecto Integrador I

1,575 horas
98.44 créditos

SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN

4º Cuatrimestre

- Inglés IV
- Ética Profesional
- Cálculo de Varias Variables
- Análisis de Alimentos
- Inocuidad Alimentaria
- Microbiología de Alimentos
- Tecnología de Alimentos II

5º Cuatrimestre

- Inglés V
- Liderazgo de Equipos de Alto Desempeño
- Ecuaciones Diferenciales
- Administración de la Producción
- Sistemas de Calidad
- Tecnología de Alimentos III
- Proyecto Integrador II

6º Cuatrimestre

Estadía Técnico Superior Universitario en Alimentos

1,650 horas
103.13 créditos

TERCER CICLO DE FORMACIÓN

7º Cuatrimestre

- Inglés VI
- Habilidades Gerenciales
- Bioquímica
- Termodinámica
- Balance de Materia y Energía
- Operaciones Unitarias I
- Diseño de Experimentos

8º Cuatrimestre

- Inglés VII
- Gestión de la Producción
- Emprendimiento e Innovación
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Estandarización de Procesos Alimentarios
- Operaciones Unitarias II
- Industrias Alimentarias Sostenibles

9º Cuatrimestre

- Inglés VIII
- Diseño de Plantas
- Diseño de Procesos
- Consultoría y Capacitación a Empresas
- Bioingeniería
- Operaciones Unitarias III
- Proyecto Integrador III

10º Cuatrimestre

Estadía Ing. en Alimentos

2,175 horas
135.93 créditos

