

MALLA CURRICULAR

PAO I

ASIGNATURA	CRÉDITO
QUÍMICA GENERAL	2
FUNDAMENTOS DE MATEMÁTICA	2
COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	1
INTRODUCCIÓN AL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3
PRINCIPIOS DE ECONOMÍA	2
ELEMENTOS DE INFORMÁTICA	2
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	3
TOTAL DE CRÉDITOS POR PERÍODO	15

PAO II

ASIGNATURA	CRÉDITO
QUÍMICA INORGÁNICA Y ORGÁNICA	2
ÁLGEBRA SUPERIOR	2
FÍSICA GENERAL	1
GESTIÓN DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN	3
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	1
MATEMÁTICA FINANCIERA Y ELEMENTOS DE COSTOS	2
TECNOLOGÍAS DE LAS INDUSTRIAS DE LÁCTEOS BEBIDAS Y LICORES	2
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES DE SERVICIO COMUNITARIO	2
TOTAL DE CRÉDITOS POR PERÍODO	15

PAO III

ASIGNATURA	CRÉDITO
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	1
FUNDAMENTOS DE ESTADÍSTICA	1
OPERACIONES UNITARIAS	2
NUTRICIÓN Y TOXICOLOGÍA	2
TECNOLOGÍAS DE LAS INDUSTRIAS, DE CÁRNICOS Y PRODUCTOS DEL MAR	2
TECNOLOGÍAS DE LAS INDUSTRIAS DE CEREALES, FRUTAS Y VEGETALES	2
GESTIÓN DE LA CALIDAD	2
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES LABORALES	3
TOTAL DE CRÉDITOS POR PERÍODO	15

PERÍODO IV

ASIGNATURA	CRÉDITO
OPERACIONES UNITARIAS EN TECNOLOGÍAS EMERGENTES	2
BIOTECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS	2
DESARROLLO Y FORMULACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS	2
TECNOLOGÍAS DE LAS INDUSTRIAS PANADERA, CONFITERÍA Y CHOCOLATE	2
ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	2
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	3
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES LABORALES	2
TOTAL DE CRÉDITOS POR PERÍODO	15

Para tu titulación debes cumplir con el requisito de aprobación **Nivel A2 de Inglés**