

**DISTRIBUCIÓN CUATRIMESTRAL DE LA CARRERA DE TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE A PARTIR DE SEPTIEMBRE DEL 2004.
CUATRIMESTRAL APROBADO EN SEPTIEMBRE DEL 2004**

ÁREA CUATRIMESTRE	1º	2º	3º	4º	5º	6º
CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS	MATEMÁTICAS I 75 HRS INFORMÁTICA I 75 HRS QUÍMICA 90 HRS FÍSICA 90 HRS	MATEMÁTICAS II 75 HRS INFORMÁTICA II 75 HRS	MATEMÁTICAS III 60 HRS INFORMÁTICA III 60 HRS			
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS		MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS 105 HRS QUÍMICA ANALÍTICA 90 HRS	ANÁLISIS DE ALIMENTOS 75 HRS TERMODINÁMICA 75 HRS FERMENTACIONES INDUSTRIALES 90 HRS QUÍMICA DE ALIMENTOS 120 HRS	CALIDAD 60 HRS CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS I 60 HRS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS I 120 HRS ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN 90 HRS ADMINISTRACIÓN Y MERCADOTECNIA 105 HRS	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS II 105 HRS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS II 120 HRS TEMAS SELECTOS 75 HRS FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS 60 HRS INOCUIDAD ALIMENTARIA 75 HRS	ESTADÍA EN EL SECTOR PRODUCTIVO 500 HRS.
LENGUAJES Y MÉTODOS	IDIOMA EXTRANJERO I 60 HRS EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I 75 HRS	IDIOMA EXTRANJERO II 60 HRS EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II 75 HRS	IDIOMA EXTRANJERO III 60 HRS	IDIOMA EXTRANJERO IV 60 HRS	IDIOMA EXTRANJERO V 60 HRS	
FORMACIÓN SOCIO-CULTURAL	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I 75 HRS	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II 75 HRS				
TOTAL	540 HRS.	555 HRS.	540 HRS.	495 HRS.	495 HRS.	

I

NOMBRE Y FIRMA
RECTOR

NOMBRE Y FIRMA (Responsable)
DIRECTOR DE CARRERA

SELLO DE RECTORIA