

TÉCNICO SUPERIOR EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIO



| | |
|---|--|
| Español | Análisis bromatológico I |
| Química general | Operaciones unitarias III |
| Estrategia de aprendizaje | Normalización y legislación alimentarias |
| Informática I | Análisis bromatológico II |
| Introducción a la realidad de la industria de los alimentos | Nutrición básica |
| Matemática básica | Sistema de calidad e inocuidad en industria de alimentos (ISO; HACPP; BPM; SSOP) |
| Higiene de los alimentos | Aditivos alimentarios y métodos de conservación no térmicos |
| Ingles técnico | Metodología de la investigación |
| Estadística I | Tecnología y caracterización de productos cárnicos, aves, huevos |
| Bioquímica de los alimentos | Envase, embalaje, etiquetado de alimentos |
| Física I | Prácticas de especialización |
| Microbiología general y de los alimentos | Tecnología y caracterización de Productos hortifrutícolas y bebidas |
| Introducción a la administración de la industria de los alimentaria | Tecnología de caracterización de productos lácteos |
| Operaciones unitarias I | Equipamiento Industrial |
| Prácticas de familiarización | Tecnología y caracterización de granos, cereales, aceites panificación |
| Operaciones unitarias II | Tecnología y caracterización de pescado y mariscos |
| Biología de los alimentos | Ética y desarrollo personal |