

TSU. PROCESOS ALIMENTARIOS | PLAN CUATRIMESTRAL

- CUATRIMESTRE
- CUATRIMESTRE 0
- 1º CUATRIMESTRE
- 2º CUATRIMESTRE
- 3º CUATRIMESTRE
- 4º CUATRIMESTRE
- 5º CUATRIMESTRE
- 6º CUATRIMESTRE

ÁREAS DE CONOCIMIENTO	Ciencias Básicas Aplicadas		Álgebra Lineal 90 HRS Química Básica 75 HRS Biología 45 HRS Química Inorgánica 75 HRS	Funciones matemáticas 60 HRS Química orgánica 90 HRS Probabilidad y estadística 75 HRS	Cálculo diferencial 60 HRS Física 60 HRS Termodinámica 45 HRS	Cálculo integral 60 HRS	
	Formación Tecnológica	Introducción a la lengua inglesa	Tecnologías de la digitalización 60 HRS	Conservación de alimentos 60 HRS Tecnología de alimentos I 90 HRS Microbiología 60 HRS	Análisis de alimentos I 75 HRS Química de alimentos 105 HRS Tecnología de alimentos II 90 HRS Integradora I 30 HRS	Microbiología de alimentos 75 HRS Análisis de alimentos II 60 HRS Tecnología de alimentos III 105 HRS Calidad 90 HRS Fundamentos de operaciones unitarias 75 HRS	Administración de la producción 75 HRS Inocuidad alimentaria 75 HRS Tecnologías de alimentos IV 105 HRS Formulación y evaluación de proyectos 60 HRS Integradora II 30 HRS
	Lenguas y Métodos		Inglés I 135 HRS Expresión oral y escrita I 75 HRS	Inglés II 135 HRS	Inglés III 105 HRS	Inglés IV 75 HRS	Inglés V 75 HRS Expresión oral y escrita II 75 HRS
	Habilidades Gerenciales		Formación sociocultural I 45 HRS	Formación sociocultural II 30 HRS		Formación sociocultural III 30 HRS	Formación sociocultural IV 30 HRS
						Estadías TSU 525 HRS	