

## TECNICO SUPERIOR EN TECNOLOGIA Y CALIDAD ALIMENTARIA

6713-01

### Periodo 1

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
BIO-011	BIOLOGÍA GENERAL	3	45	0		BIO-011-L	
BIO-011-L	BIOLOGÍA GENERAL	1	0	30		BIO-011	
LET-011	LETRAS I	3	30	30			
MAT-210	MATEMATICA BASICA	4	45	30			
OAC-001	ORIENTACIÓN UNIVERSITARIA	2	15	30			
QUI-002	QUÍMICA GENERAL	3	45	0		QUI-002-L	
QUI-002-L	QUÍMICA GENERAL LABORATORIO	1	0	30		QUI-002	
TAC-100	Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas	1	15	0			
TUR-101	OFIMÁTICA	2	15	30			
<b>Total por período</b>		<b>20</b>	<b>210</b>	<b>180</b>			

### Periodo 2

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
FIS-011	FÍSICA GENERAL	3	45	0		FIS-011-L	
FIS-011-L	FÍSICA GENERAL	1	0	30		FIS-011	
ITA-111	INGLES TÉCNICO PARA ALIMENTARIA	3	45	0			
MET-111	MICROBIOLOGÍA GENERAL	2	30	0	BIO-011	MET-111-L	
MET-111-L	LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA GENERAL	1	0	30	BIO-011-L	MET-111	
QUI-065	QUÍMICA ORGÁNICA I	3	45	0	QUI-002	QUI-065-L	
QUI-065-L	QUÍMICA ORGÁNICA I	1	0	30	QUI-002	QUI-065	
TCA-101	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	3	45	0		TCA-101-L	
TCA-101-L	PRÁCTICA LABORATORIO TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	3	0	0		TCA-101	
<b>Total por período</b>		<b>20</b>	<b>210</b>	<b>90</b>			

### Periodo 3

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
DHI-001	AUTOGESTIÓN HUMANA	2	15	30			
QUI-241	QUIMICA ANALÍTICA I	3	45	0	QUI-002	QUI-241-L	
QUI-241-L	QUIMICA ANALÍTICA I	2	0	60	QUI-002	QUI-241	
TCA-110	HIGIENE Y SANEAMIENTO INDUSTRIAS ALIMENTARIA	2	15	30	TAC-100		
TCA-111	NORMAS ISO DE CALIDAD ALIMENTARIA	2	30	0	TAC-100		
TCA-113	TRATAMIENTO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	2	30	0		TCA-113-L	

### Periodo 3

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
TCA-113-L	PRÁCTICA LABORATORIO. PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	2	0	0		TCA-113	
TCA-210	MANTENIMIENTO ELECTROMECAÁNICO EN INDUSTRIA DE PROCESOS	2	15	30			
<b>Total por período</b>		<b>17</b>	<b>150</b>	<b>150</b>			

### Periodo 4

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
MED-091	BIOQUÍMICA I	4	60	0	QUI-065	MED-091-L	
MED-091-L	BIOQUÍMICA I	1	0	30	QUI-065-L	MED-091	
TCA-112	GESTIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	2	15	30	TCA-111		
TCA-115	INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS	2	30	0		TCA-115-L	
TCA-115-L	LABOLATORIO DE PRODUCTOS LÁCTEOS	2	0	0		TCA-115	
TCA-211	INDUSTRIA DE FRUTAS Y VEGETALES	2	15	30		TCA-211-L	
TCA-211-L	PRÁCTICA DE INDUSTRIA DE FRUTAS Y VEGETALES	2	0	0		TCA-211	
TCA-333	EMPAQUE DE ALIMENTOS	2	15	30			
<b>Total por período</b>		<b>17</b>	<b>135</b>	<b>120</b>			

### Periodo 5

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
BOA-111	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	3	45	0	MED-091	BOA-111-L	
BOA-111-L	PRÁCTICA LABORATORIO DE BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	0	0	MED-091-L	BOA-111	
DHI-014	EMPRENDIMIENTO	2	15	30			
TCA-214	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	2	30	0	QUI-002	TCA-214-L	
TCA-214-L	PRÁCTICA LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	2	0	0	QUI-002-L	TCA-214	
TCA-330	ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO DE LOS ALIMENTOS	2	15	30	FIS-011, MED-091-L	TCA-330-L	
TCA-330-L	PRÁCTICA LABORATORIO DE ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO DE ALIMENTOS	2	0	0	FIS-011, MED-091	TCA-330	

Descripción de símbolos

CR: créditos; HT: horas teoría; HP: horas práctica; Pre-Req: prerrequisitos; Co-Req: correquisitos; Min. CR: mínimo de créditos aprobados requeridos para cursar la asignatura.

## TECNICO SUPERIOR EN TECNOLOGIA Y CALIDAD ALIMENTARIA

6713-01

### Periodo 5

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
TCA-401	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	3	45	0	TCA-101	TCA-401-L	
TCA-401-L	PRÁCTICA LABORATORIO DE BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	3	0	0	TCA-101-L	TCA-401	
<b>Total por período</b>		<b>21</b>	<b>150</b>	<b>60</b>			

### Periodo 6

Código	Asignatura	CR	HT	HP	Pre-Req	Co-Req	Min. CR
TCA-114	COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	2	15	30			
TCA-221	PRODUCTOS CÁRNICOS	2	30	0		TCA-221-L	
TCA-221-L	PRÁCTICA LABORATORIO PRODUCTOS CÁRNICOS	2	0	0		TCA-221	
TCA-230	ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA	2	30	0		TCA-230-L	
TCA-230-L	PRÁCTICA ORGANIZACIÓN DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA	2	30	0		TCA-230	
TCA-332	PROCESOS INTEGRADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	3	45	0		TCA-332-L	
TCA-332-L	LABORATORIO PROCESOS INTEGRADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	2	0	0		TCA-332	
TCA-500	PASANTÍA DE TECNOLOGÍA Y CALIDAD ALIMENTARIA	5	0	0			
<b>Total por período</b>		<b>20</b>	<b>150</b>	<b>30</b>			
		<b>CR</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>			
<b>TOTAL del Pensum 6713-01</b>		<b>115</b>	<b>1005</b>	<b>630</b>			

Electiva/Optativa	Código	Asignatura
-------------------	--------	------------

Descripción de símbolos

CR: créditos; HT: horas teoría; HP: horas práctica; Pre-Req: prerrequisitos; Co-Req: correquisitos; Min. CR: mínimo de créditos aprobados requeridos para cursar la asignatura.