

Plan de Estudios del Programa Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos representados en créditos académicos.

SEMESTRE I		
Código	Asignatura	Créditos
61000	Desarrollo de competencias descriptivas y comunicativas	2
617242	Inglés básico	2
23521	Fundamentos de química	2
20179	Biología	3
22092	Informática básica	2
22932	Fundamentos de matemáticas aplicadas	2
40500	Alimento, nutrición y su valor nutritivo en las etapas de procesamiento	4
SEMESTRE II		
Código	Asignatura	Créditos
62700	Electiva de contexto I	2
23728	Química de los Alimentos	4
20160	Bioquímica de la nutrición	3
22446	Estadística descriptiva aplicada a los alimentos	2
40501	Ciencia de alimentos de origen vegetal	6
SEMESTRE III		
Código	Asignatura	Créditos
40505	Problemas Básicos y Perspectivas en Seguridad Alimentaria y Nutricional	2
20918	Microbiología	3
40502	Ciencia de alimentos de origen animal	6
40503	Producción y tecnología básica de alimentos	4
40210	Electiva de profundización en procesamiento de alimentos I	3

SEMESTRE IV		
50503	Fundamentos de Administración en Nutrición	2
62701	Electiva de contexto II	2
40504	Calidad e inocuidad y manejo ambiental en el procesamiento de alimentos	3
40235	Investigación exploratoria e ideas de negocio en el campo de los alimentos	2
40236	Electiva de profundización en procesamiento de alimentos II	3
40237	Práctica laboral en PCNA (FCT)	6