

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN PROCESOS ALIMENTARIOS

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Industrializar materias primas, a través de procesos tecnológicos, para producir y conservar alimentos que contribuyan al desarrollo de la región.

Dirigir procesos de producción alimentarios, mediante herramientas administrativas y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.

CAMPO DE TRABAJO

- Empresas de procesamiento de productos lácteos y cárnicos.
- Empresas de procesamiento de frutas y hortalizas.
- Empresas de confitería.
- Empresas de alimentos balanceados.
- Empresas de bebidas carbonatadas y no carbonatadas.
- En laboratorios de control de calidad.
- Inocuidad alimentaria.
- Empresas de fermentación industrial (producción de cerveza, vino, alcohol, enzimas, vitaminas, etc.).
- Microbiología, inmunología y enzimología.

PRIMER CUATRIMESTRE

- Álgebra Lineal
- Química Básica
- Biología
- Microbiología
- Análisis de Alimentos I
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural I

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Funciones Matemáticas
- Química Orgánica
- Química inorgánica
- Física
- Conservación de Alimentos
- Tecnología de Alimentos I
- Inglés II
- Formación Sociocultural II

TERCER CUATRIMESTRE

- Cálculo Diferencial
- Probabilidad y Estadística
- Termodinámica
- Calidad
- Química de Alimentos
- Tecnología de Alimentos II
- Integradora I
- Inglés III

CUARTO CUATRIMESTRE

- Cálculo Integral
- Microbiología de Alimentos
- Análisis de Alimentos II
- Tecnología de Alimentos III
- Informática Aplicada para Procesos
- Fundamentos de Operaciones Unitarias
- Inglés IV
- Formación Sociocultural III

QUINTO CUATRIMESTRE

- Administración de la Producción
- Inocuidad Alimentaria
- Tecnología de Alimentos IV
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Integradora II
- Inglés V
- Expresión Oral y Escrita II
- Formación Sociocultural IV

SEXTO CUATRIMESTRE

- Estadía en el sector productivo

