Plan de estudios

TSU en Procesos Alimentarios

¡Excelencia académica, innovación con sentido social!

1er. Cuatrimestre	2do. Cuatrimestre	3er. Cuatrimestre
• Álgebra lineal	• Funciones matemáticas	• Cálculo diferencial
• Química básica	• Química orgánica	• Física
• Biología	• Probabilidad y estadística	• Termodinámica
• Química inorgánica	• Conservación de alimentos	• Análisis de alimentos I
• Tecnologías de la digitalización	• Microbiología	• Química de alimentos
• Inglés I	• Tecnología de alimentos I	• Tecnología de alimentos II
• Expresión oral y escrita I	• Inglés II	• Integradora I
• Formación sociocultural I	• Formación Sociocultural II	• Inglés III

4to. Cuatrimestre	5to. Cuatrimestre	6to. Cuatrimestre
• Cálculo integral	• Administración de la producción	• Estadía en el sector productivo
• Microbiología de alimentos	• Inocuidad alimentaria	
Tecnología de alimentos III	• Tecnologías de alimentos IV	
• Calidad	• Formulación y evaluación de proyectos	
• Fundamentos de operaciones unitarias	• Integradora II	
• Análisis de Alimentos II	• Inglés V	
• Inglés IV	• Expresión oral y escrita II	
Formación sociocultural III	• Formación sociocultural IV	