

MALLA CURRICULAR

Carrera: **PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

Título que otorga: **TECNÓLOGO/A SUPERIOR EN
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

PÉNSUM: 2021

PERIODO ACADÉMICO		AMBIENTE EDUCATIVO										TOTAL CRÉDITOS	TOTAL HORAS	AMBIENTE LABORAL REAL				TOTAL CRÉDITOS	TOTAL HORAS								
1	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS							
	3	60	4	80	5	100	3	60	5	100	2	40	3	60	25	500	20	400	20	400							
		INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN TPAD113 TERMODINÁMICA BÁSICA TPAD124 FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGÍA ADE LOS ALIMENTOS TPAD135 QUÍMICA BÁSICA TPMD143 FUNDAMENTOS DE QUÍMICA ORGÁNICA TPAD155 COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA I CSHD162 INFORMÁTICA I ICOD173												PRÁCTICAS EN ENTIDAD RECEPTORA FORMADORA VPPD111													
2	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS							
	6	120	5	100	4	80	5	100	2	40	3	60	25	500	15	300	5	100	20	400							
		FUNDAMENTOS DE OPERACIONES UNITARIAS TPAD226 FUNDAMENTOS DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS TPAD235 QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS TPAD244 ANÁLISIS DE ALIMENTOS TPAD255 COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA II CSHD262 INFORMÁTICA II ICOD273												PRÁCTICAS EN ENTIDAD RECEPTORA FORMADORA VPPD211 PROYECTO EMPRESARIAL VPPD221													
3	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS							
	3	60	6	120	6	120	4	80	4	80	2	40	25	500	15	300	5	100	20	400							
		LEGISLACIÓN ALIMENTARIA TPAD313 OPERACIONES UNITARIAS I TPAD326 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS TPAD336 MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS TPAD344 ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS TPAD354 CULTURA Y DIVERSIDAD CSHD362												PRÁCTICAS EN ENTIDAD RECEPTORA FORMADORA VPPD311 PROYECTO EMPRESARIAL VPPD321													
4	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS							
	3	60	5	100	3	60	3	60	3	60	3	60	25	500	15	300	5	100	20	400							
		SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL TPAD413 OPERACIONES UNITARIAS II TPAD425 SISTEMAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS TPAD433 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO TPAD443 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TPAD453 EMPAQUE Y EMBALAJE DE ALIMENTOS TPAD463												SERVICIO A LA COMUNIDAD PSCD205 PRÁCTICAS EN ENTIDAD RECEPTORA FORMADORA VPPD411 PROYECTO EMPRESARIAL VPPD421													
5	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	HORAS							
	3	60	3	60	4	80	3	60	12	240	15	300	5	100	25	500	15	300	5	100							
		USO EFICIENTE DE RECURSOS Y PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA TPAD523 DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TPAD533 SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA TPAD544 MANEJO DE BODEGAS E INVENTARIOS TPAD553 TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR/EXAMEN DE CARÁCTER COMPLEXIVO TITD101												PRÁCTICAS EN ENTIDAD RECEPTORA FORMADORA VPPD511 PROYECTO EMPRESARIAL VPPD521													
TOTAL AMBIENTE EDUCATIVO												125	2500	TOTAL AMBIENTE LABORAL REAL												100	2000

TABLAS RESUMEN

1. Componentes de Organización del Aprendizaje	Horas
Aprendizaje en contacto con el Docente (AC)	1180
Aprendizaje Práctico-Experimental (AP)	290
Aprendizaje Autónomo (AA)	690
Total Horas	2160

2. Prácticas Preprofesionales	Horas
Prácticas Laborales	2000
Prácticas de Servicio Comunitario	100
Aprendizaje en contacto con el Docente (AC)	2000
Aprendizaje Práctico-Experimental (AP)	0
Aprendizaje Autónomo (AA)	100
Total Horas	2100

3. Unidad de Integración Curricular	Horas
Trabajo de integración Curricular/Examen Complexivo	240
Total Horas	240

4. Total Horas Carrera	Horas
1. Componentes de Organización del Aprendizaje	2160
2. Prácticas Preprofesionales	2100
3. Unidad de Integración Curricular	240
Total Horas	4500

5. Unidades de Organización Curricular	Horas
Unidad Básica	640
Unidad Profesional	3620
Unidad de Integración Curricular	240
Total Horas	4500

6. Número de Asignaturas	31
--------------------------	----

7. Requisitos para Graduación	Código
Nivel de Suficiencia A2 en el idioma inglés	
Deportes	DEPD110
Clubes	SOCD210