

Trayecto Formativo: Tecnólogo Profesional Químico en Análisis y Procesos de Alimentos																															
PRIMER CICLO				SEGUNDO CICLO				TERCER CICLO				CUARTO CICLO				QUINTO CICLO				SEXTO CICLO				SÉPTIMO CICLO				OCTAVO CICLO			
Módulo de Aprendizaje	CH	CR	AF	Módulo de Aprendizaje	CH	CR	AF	Módulo de Aprendizaje	CH	CR	AF	Módulo de Aprendizaje	CH	CR	AF	Módulo de Aprendizaje	CH	CR	AF	Módulo de Aprendizaje	CH	CR	AF	Módulo de Aprendizaje	CH	CR	AF				
Lecto-comprensión de la lengua española	4	7	BC-C	Learning english	3	6	BC-C	Operaciones básicas en la industria alimentaria	8	13	BP	Procesos de frutas, hortalizas y bebidas	10	15	BP	Procesos de confitería, leche y derivados	10	15	BP	Procesos de cárnicos y cereales	10	15	BP								
Aritmética y medidas de magnitudes	4	7	BC-M	Operaciones básicas de laboratorio	4	7	BP	Análisis químicos	6	9	BP	Análisis proximal de alimentos	5	8	BP	Análisis especial de alimentos	15	23	BP												
La materia y sus propiedades	4	8	BC-CE	Cálculos y ecuaciones químicas	4	7	BC-CE	Understanding english	3	6	BC-C	Bioquímica de los alimentos y nutrición	8	13	BP	Marco normativo y gestión empresarial	2	4	BC-CS	Medio ambiente y manejo de residuos	5	9	BP	Calidad del agua	6	10	BP				
Movimiento, fuerza y energía	4	8	BC-CE	Socioeconomía nacional e internacional	3	6	BC-H	Compuestos orgánicos	5	9	BC-CE	Redacción de informes y textos científicos	4	7	BC-C	Practicing english	3	6	BC-C	English for specific purposes	3	6	BC-C	Potabilización y tratamiento del agua	6	10	BP				
Habilidades informáticas	6	9	BC-C	Geometría plana y del espacio	3	6	BC-M	Aplicaciones de la física en los alimentos	4	8	BC-CE	Procesos aleatorios	3	6	BC-M				Microbiología de los alimentos	12	18	BP	Gestión de calidad alimentaria	3	6	BP					
El cuerpo humano	2	4	BC-CE	Álgebra y trigonometría	4	7	BC-M	Buenas prácticas de manufactura	3	6	BP												Toxicología de alimentos	4	8	BP					
Expresiones artísticas	2	3	BC-H	El ser y el comportamiento humano	6	10	BC-H																Investigación tecnológica	3	6	BC-CS	Prácticas profesionales 240 horas.	16			
Ejercitación física y salud	4	5	BC-CE	Hechos históricos y patrimonio cultural	3	6	BC-CS																Servicio Social 480 horas				Aplicación e innovación tecnológica 200 horas	13			
Horas/creditos	30	51			30	55			29	51			30	49			30	48			30	48			22	40			29		

### Módulos formativos profesionales:

Procesos de Alimentos	Análisis de Alimentos	Medio Ambiente y Tratamiento de Residuos	Control de Calidad e Inocuidad de Alimentos
-----------------------	-----------------------	--	---

Acrónimos: C/H= Carga Horaria semanal, CR= Créditos, AF= Área formativa y Campo disciplinar, C= Comunicación, CE= Ciencias Experimentales, M= Matemáticas, H= Humanidades CS= Ciencias Sociales, BP= Básica Particular, BC = Básica Común