

Grado Asociado en Tecnología de Procesamiento de Alimentos

PRIMER AÑO

Primer Semestre

Codificación	Curso	Créditos
INGL 3101	Inglés Básico I	3
INGL 3113	Laboratorio Inglés Básico I	0
ESPA 3101	Español Básico I	3
EDAG 3005	Orientación Agrícola	1
CFIT 3005	Fundamentos de la Producción de Cosechas Laboratorio	4
CFIT 3006	Fundamentos de la Producción de Cosechas	0
TECP 1015	Introducción al Control de Plagas	4
TECP 1016	Laboratorio Introducción al Control de Plagas	0
Total		17

SEGUNDO AÑO

Primer Semestre

Codificación	Curso	Créditos
ESPA 3101	Español Básico I	3
ECON 3005	Introducción a la Economía I	3
TEPA 3111	Control de Calidad de Alimentos II Laboratorio Control de	2
TEPA 3114	Calidad de Alimentos II	1
TEPA 3020	Higiene en Preparación de Alimentos	3
TEPA 3211	Tecnología de Refrigeración y Congelación de los Alimentos	2
TEPA 3214	Laboratorio Tecnología de Refrigeración y Congelación de los Alimentos	1
Total		15

Segundo Semestre

Codificación	Curso	Créditos
TPAG 1017	Economía Agrícola	4
TPAG 1018	Laboratorio Economía Agrícola	0
TPAG 2005	Equipos y Utensilios Agrícolas	3
TPAG 2006	Laboratorio Equipos y Utensilios Agrícolas	0
Electiva dirigida	Horticultura o Industria Pecuaria	3
Electiva dirigida	Horticultura o Industria Pecuaria	3
CISO 3121	Cultura Occidental I o Introducción a las Ciencias Sociales I	3
Total		16

Segundo Semestre

Codificación	Curso	Créditos
ESPA 3102	Español Básico II	3
TEPA 3221	Tecnología de Fermentación de Alimentos	2
TEPA 3224	Laboratorio Tecnología de Fermentación de Alimentos	1
TEPA 3311	Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos	2
TEPA 3314	Laboratorio Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos	1
TEPA 3995	Proyecto Fin de Carrera	2
Total		11

Verano

Codificación	Curso	Créditos
TEPA 3015	Práctica de Verano Procesamiento de Alimentos	3
Total		3

Total de créditos: 62