

ASIGNATURAS CON PRE Y CO-REQUISITOS DE LA CARRERA DE TECNOLOGÍA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

CAMPO DE FORMACIÓN	PRIMER CICLO Asignatura	SEGUNDO CICLO Asignatura	TERCER CICLO Asignatura	CUARTO CICLO Asignatura	QUINTO CICLO Asignatura
FUNDAMENTOS TEÓRICOS	Matemáticas Avanzadas	Introducción a la Economía	Nutrición y alimentos funcionales		Desarrollo de Productos
	Principios de Administración y Gestión de Calidad				
	Física				
	Estadística para la Tecnología de Alimentos				
ADAPTACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA	Química General	Química Orgánica	Química de Alimentos	Operaciones Unitarias 2	Tecnología de Cárnicos
	Biología General	Microbiología De Alimentos	Análisis de Alimentos	Tecnología de Productos Lácteos	Tecnología de Grasas y Aceites
		Ingeniería de Alimentos 1	Ingeniería de Alimentos 2	Tecnología de Cereales	Tecnología de Bebidas y Licores
		Operaciones Unitarias 1	Métodos de Conservación	Tecnología de Frutas y Hortalizas	Embalajes
COMUNICACIÓN Y LENGUAJES		Comunicación Oral y Escrita	Computación		Proyecto de Titulación
INTEGRACIÓN DE SABERES, CONTEXTO Y CULTURA	Alimentos Ecuatorianos, Historia y Cultura			Seguridad Industrial	

