

	1° Semestre		2° Semestre		3° Semestre		4° Semestre		5° Semestre		6° Semestre		Total horas	Total Créditos					
	H*	C*	H*	C*	H*	C*	H*	C*	H*	C*	H*	C*							
Núcleo de Formación Disciplinar Básica	Manejo de espacios y cantidades	5/90	9	Representación simbólica y angular del entorno	4/72	7	Representación algebraica y gráfica de relaciones	3/54	5	Análisis derivativo de funciones	5/90	9	Análisis integral de funciones	5/90	9				
	Interacción inicial en inglés	3/54	5	Comunicación activa en inglés	3/54	5	Comunicación independiente en inglés	3/54	5	Comunicación productiva en inglés	3/54	5	Comunicación especializada en inglés	3/54	5	Interpretación de normas de convivencia ambiental	3/54	5	
	Análisis de la materia y la energía	4/72	7	Relación entre compuestos orgánicos y el entorno	4/72	7	Identificación de la biodiversidad	3/54	5	Interpretación de fenómenos físicos de la materia	4/72	7	Análisis de fenómenos eléctricos, electromagnéticos y ópticos	4/72	7	Filosofía	3/54	5	
	Comunicación para la interacción social	5/90	9	Comunicación en los ámbitos escolar y profesional	3/54	5	Ética	2/36	4	Desarrollo ciudadano	3/54	5	Contextualización de fenómenos sociales, políticos y económicos	3/54	5				
	Procesamiento de información por medios digitales	5/90	9																
	Proyección personal y profesional	4/72	7																
	Resolución de problemas	5/90	9																
	Autogestión del aprendizaje	4/72	7																
<b>TOTAL *NFDB</b>	<b>35</b>			<b>14</b>			<b>11</b>			<b>15</b>			<b>15</b>			<b>11</b>	<b>101</b>		
Núcleo de Formación Profesional				Emprendimiento e innovación	3/54	5	Control de calidad en los procesos	7/126	13	Procesamiento de frutas y hortalizas	8/144	14	Procesamiento de cárnicos	8/144	14	Procesos biotecnológicos de los alimentos	7/126	13	
				Manejo de aplicaciones por medios digitales	3/54	5	Análisis físico-químico de los alimentos	6/108	11	Procesamiento de aceite, cereales y sus derivados	7/126	13	Procesamiento de lácteos	7/126	13	Análisis de tóxicos y aditivos en los alimentos	7/126	13	
				Acondicionamiento de insumos para el procesamiento de alimentos	5/90	9	Análisis microbiológico de los alimentos	6/108	11							Tratamiento de subproductos y desperdicios del proceso	5/90	9	
				Operación del laboratorio de alimentos	5/90	9	Aplicación de técnicas de supervisión	5/90	9										
				Manejo del proceso administrativo	5/90	9													
									<b>TT*</b>	5/90	9	<b>TT*</b>	5/90	9	<b>TT*</b>	5/90	9		
<b>TOTAL *NFP + TT</b>	<b>0</b>			<b>21</b>			<b>24</b>			<b>20</b>			<b>20</b>			<b>24</b>	<b>109</b>		
<b>TOTAL *NFDB + TT + *NFP</b>	<b>35</b>	<b>63</b>		<b>35</b>	<b>63</b>		<b>35</b>	<b>63</b>		<b>35</b>	<b>63</b>		<b>35</b>	<b>63</b>		<b>35</b>	<b>63</b>	<b>210</b>	<b>378</b>

H\* = Horas x semana / semestre

C\* = Créditos

TT\* = Trayecto Técnico

Fecha de publicación: 2018

\*NFDB = Núcleo de Formación Disciplinar Básica

\*NFP = Núcleo de Formación Profesional

# Mapa Curricular PT-B en PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

Área: Producción y Transformación



Trayecto		4° Semestre	H*	5° Semestre	H*	6° Semestre	H*
Trayectos Técnicos	GESTIÓN EMPRESARIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TT1	Administración del mantenimiento	90	Planeación estratégica empresarial	90	Evaluación de factibilidad para la creación de empresas	90
	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TT2	Desarrollo de prototipos	90	Evaluación de oportunidades de nuevos productos	90	Desarrollo tecnológico de los alimentos	90
	INSPECCIÓN DE LA CALIDAD TT3	Programación de la inspección del control de calidad	90	Aplicación de herramientas estadísticas de calidad	90	Aplicación de los procedimientos del sistema ISO 9001-2000	90
	OPERACIÓN DEL PROCESO DE VENTAS TT4	Manejo de técnicas de venta	90	Atención y servicio a clientes	90	Venta de bienes y servicios	90
	APLICACIÓN DE TÉCNICAS CONTABLES TT5	Manejo de sistemas de contabilidad	90	Manejo de la contabilidad administrativa	90	Operación del sistema de costos	90

H\* = Horas