

Mapa Curricular

PT y PT-B EN PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

	1° semestre	hrs.	2° semestre	hrs.	3° semestre	hrs.	4° semestre	hrs.	5° semestre	hrs.	6° semestre	hrs.	
Núcleo de Formación Básica	Comunicación para la interacción social	5	Comunicación en los ámbitos escolar y profesional	3	Comunicación activa en inglés	3	Comunicación independiente en inglés	3	Comunicación productiva en inglés	3	Filosofía	3	
	Procesamiento de información por medios digitales	5	Manejo de aplicaciones por medios digitales	3	Representación gráfica de funciones	4	Tratamiento de datos y azar	4	Interpretación de normas de convivencia social	3			
	Manejo de espacios y cantidades	5	Interacción inicial en inglés	3	Interpretación de fenómenos físicos de la materia	4	Contextualización de fenómenos sociales, políticos y económicos	3					
	Autogestión del aprendizaje	5	Representación simbólica y angular del entorno	4									
	Resolución de problemas	5	Análisis de la materia y la energía	4									
	Desarrollo ciudadano	5	Identificación de la biodiversidad	3									
	Proyección personal y profesional	5											
		35		20		11		10		6		3	85
Núcleo de Formación Profesional			Acondicionamiento de insumos para el procesamiento de alimentos	5	Control de calidad en los procesos	7	Procesamiento de frutas y hortalizas	8	Formación empresarial	4	Comunicación especializada en inglés	3	
			Operación del laboratorio de alimentos	5	Análisis físico-químico de los alimentos	6	Procesamiento de aceite, cereales y sus derivados	7	Procesamiento de cárnicos	8	Procesos biotecnológicos de los alimentos	7	
			Manejo del proceso administrativo	5	Análisis microbiológico de los alimentos	6			Procesamiento de lácteos	7	Análisis de tóxicos y aditivos en los alimentos	7	
					Aplicación de técnicas de supervisión	5					Tratamiento de subproductos y desperdicios del proceso	5	
							TT*	5	TT*	5	TT*	5	
							TT* o TP**	5	TT* o TP**	5	TT* o TP**	5	
		0		15		24		25		29		32	125
		35		35		35		35		35		35	210

TT* =Trayecto Técnico
TP** =Trayecto Propedéutico

Mapa Curricular

PT y PT-B EN PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

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

TRAYECTOS PROPEDEÚTICOS	FÍSICO-MATEMÁTICAS	TP1	Análisis de fenómenos eléctricos, electromagnéticos y ópticos	5	Análisis derivativo de funciones	5	Análisis integral de funciones	5
	ECONÓMICO-ADMINISTRATIVAS	TP2	Interpretación de fenómenos microeconómicos	5	Descripción de fenómenos macroeconómicos	5	Cálculo de operaciones financieras de crédito	5
	QUÍMICO-BIOLÓGICAS	TP3	Descripción de la relación entre compuestos orgánicos y el entorno	5	Interpretación de la relación de reacciones metabólicas de los organismos	5	Identificación de la conducta humana	5
	SOCIO-HUMANÍSTICAS	TP4	Interpretación de hechos y fenómenos en estructuras sociales	5	Interpretación y tratamiento de la información	5	Actuación ciudadana	5