

**ESTRUCTURA CURRICULAR DE TECNÓLOGO QUÍMICO EN ALIMENTOS DEL CENTRO DE ENSEÑANZA TÉCNICA INDUSTRIAL
DE ACUERDO CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL SISTEMA NACIONAL DE BACHILLERATO
(ESTRUCTURA SEMESTRAL)**

TÍTULO DE: **TECNÓLOGO QUÍMICO EN ALIMENTOS**

PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO
MBMT0101BT	MBMT0802BT	MBMT1403BT	MBMT1904BT	MPPMT2305BT	MPPMT2706BT	MPF3107MCC	MPF3308MCC
MATEMÁTICAS I 5 HR 6 CR	MATEMÁTICAS II 5 HR 6 CR	MATEMÁTICAS III 5 HR 6 CR	MATEMÁTICAS IV 5 HR 6 CR	MATEMÁTICAS V 5 HR 6 CR	MATEMÁTICAS VI 5 HR 6 CR	CALIDAD Y SUSTENTABILIDAD 4 HR 5 CR	DESARROLLO DE HABILIDADES DIRECTIVAS 3 HR 3 CR
MBCE0201BT	MBCE0902BT	MPPCE1503BT	MPPCE2004BT	MBCS2405BT	MPPF2806MCC	MPF3207MCC	MPF3408MCC
FÍSICA I 4 HR 5 CR	FÍSICA II 4 HR 5 CR	FÍSICA III 4 HR 5 CR	FÍSICA IV 5 HR 6 CR	CIENCIA, TECNOLOGÍA, SOCIEDAD Y VALORES 4 HR 5 CR	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA 4 HR 5 CR	INGLÉS VII 3 HR 3 CR	DESARROLLO EMPRESARIAL 3 HR 3 CR
MBCE0301BT	MBCE1002BT	MBCE1603BT	MBCE2104BT	MPF2805MCC	MPPHU2806BT	MPF2907QAL	MPF3108QAL
QUÍMICA I 4 HR 5 CR	QUÍMICA II 4 HR 5 CR	BIOLOGÍA 4 HR 5 CR	ECOLOGÍA 4 HR 5 CR	ADMINISTRACIÓN 3 HR 3 CR	FILOSOFÍA 5 HR 6 CR	ADITIVOS Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 3 HR 3 CR	EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS 3 HR 3 CR
MBCO0401BT	MBCO1102BT	MBCO1703BT	MBCO2204BT	MPPCO2805BT	MPF3006MCC	MPF2107QAL	MPF2708QAL
INGLÉS I 3 HR 3 CR	INGLÉS II 3 HR 3 CR	INGLÉS III 3 HR 3 CR	INGLÉS IV 3 HR 3 CR	INGLÉS V 5 HR 6 CR	INGLÉS VI 3 HR 3 CR	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL 3 HR 3 CR	FÁBRICA DE ALIMENTOS, EQUIPAMIENTO Y COSTOS 2 HR 2 CR
MBCO0501BT	MBCO1202BT	MBHU1803BT	MPF1104QAL	MPF1205QAL	MPF1706QAL	MPF2407QAL	MPF3208QAL
LECTURA, EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I 4 HR 5 CR	LECTURA, EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II 4 HR 5 CR	ÉTICA Y VALORES 4 HR 5 CR	ANÁLISIS INSTRUMENTAL I 7 HR 8 CR	ANÁLISIS INSTRUMENTAL II 3 HR 3 CR	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS 7 HR 8 CR	ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS 7 HR 8 CR	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO II 4 HR 5 CR
MBCO0601BT	MPPMT1302BT	MPPF0603QAL	MPPF0804QAL	MPPF1305QAL	MPPF1606QAL	MPF2307QAL	MPF3008QAL
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN 4 HR 5 CR	DIBUJO TÉCNICO 5 HR 6 CR	METROLOGÍA 3 HR 3 CR	FISICOQUÍMICA 3 HR 3 CR	BIOQUÍMICA DESCRIPTIVA 5 HR 6 CR	FERMENTACIONES Y PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS 7 HR 8 CR	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO I 2 HR 2 CR	LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 2 HR 2 CR
MBHU0701BT	MPPF0402QAL	MPPF0703QAL	MPPF1004QAL	MPPF1405QAL	MPPF1806QAL	MPF2207QAL	MPF2908QAL
LÓGICA 4 HR 5 CR	INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 3 HR 3 CR	MICROBIOLOGÍA 7 HR 8 CR	MICROBIOLOGÍA Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS I 7 HR 8 CR	MICROBIOLOGÍA Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS II 7 HR 8 CR	TECNOLOGÍA PRÁCTICA DE CÁRNICOS 7 HR 8 CR	OPERACIONES DE CONSERVACIÓN EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS 3 HR 3 CR	MANEJO Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 3 HR 3 CR
MPF0101QAL	MPPF0502QAL	MPPF0803QAL	MPPF0904QAL	MPPF1505QAL		MPF1907QAL	MPF3308QAL
MICROSCOPIA 3 HR 3 CR	QUÍMICA ANALÍTICA CUALITATIVA 6 HR 7 CR	QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA 7 HR 8 CR	QUÍMICA ORGÁNICA 4 HR 5 CR	TECNOLOGÍA PRÁCTICA DE LÁCTEOS 6 HR 7 CR		PROYECTO INTEGRADOR DE QUÍMICO EN ALIMENTOS I 5 HR 6 CR	NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA 5 HR 6 CR
MPPF0201QAL	MPPF0302QAL					MPPF2507QAL	MPPF2608QAL
TÉCNICAS DE LABORATORIO 6 HR 7 CR	VEGETALES Y ANIMALES 3 HR 3 CR					TECNOLOGÍA PRÁCTICA DE CEREALES Y PANIFICACIÓN 7 HR 8 CR	PROYECTO INTEGRADOR DE QUÍMICO EN ALIMENTOS II 5 HR 6 CR
							MPF2808QAL
							TECNOLOGÍA PRÁCTICA DE CONFITERIA, FRUTAS Y VEGETALES 7 HR 8 CR
HRS. TRONCO COMÚN CETI	28	25	20	17	17	17	6
HRS. DE MÓDULO DE CARRERA	9	12	17	21	21	30	31

HORAS TOTALES	CREDITOS TOTALES
137	355
162	
299	

37.375 PROMEDIO HORAS

37	CLAVE
	NOMBRE DE LA MATERIA
	HORAS TOTALES CREDITOS

20	BÁSICAS
7	PROPEDEÚTICAS

7	PROFESIONALES
34	ESPECIALIDAD

Ing. Celso Gabriel Espinosa Carmona
Director General