CENTRO DE ENSEÑANZA TÉCNICA INDUSTRIAL

ESTRUCTURA CURRICULAR DE TECNÓLOGO COMO QUÍMICO EN ALIMENTOS

PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO
Inglés I 3 Hrs 5.4 CR	***Inglés II*** 3 Hrs 5.4 CR	***Inglés III*** 3 Hrs 5.4 CR	***Inglés IV*** 3 Hrs 5.4 CR	***Inglés V*** 3 Hrs 5.4 CR	***Inglés VI*** 3 Hrs 5.4 CR	***Inglés VII*** 5 Hrs 9 CR	***Manejo y tratamiento de residuos*** 4 Hrs 7.2 CR
Pensamiento matemático I 5 Hrs 9 CR	***Pensamiento matemático II*** 5 Hrs 9 CR	***Pensamiento matemático III*** 5 Hrs 9 CR	***Temas selectos de matemáticas I*** 5 Hrs 9 CR	***Temas selectos de matemáticas II*** 5 Hrs 9 CR	***Temas selectos de matemáticas III*** 5 Hrs 9 CR	***Analisis químico de los alimentos*** 7 Hrs 12.6 CR	***Proyecto integrador de químico en alimentos II*** 8 Hrs 14.4 CR
La materia y sus interacciones 5 Hrs 9 CR	***Conservación de la energía y sus interacciones con la materia*** 5 Hrs 9 CR	***Ecosistemas:*** *interacciones, energía y dinámica* 5 Hrs 9 CR	***Reacciones químicas:*** *conservación de la materia en la formación de nuevas sustancias* 5 Hrs 9 CR	***La energía en los procesos de la vida diaria*** 5 Hrs 9 CR	***Organismos:*** *estructuras y procesos. Herencia y evolución biológica* 5 Hrs 9 CR	***Operaciones de conservación en ingeniería de alimentos*** 3 Hrs 5.4 CR	***Tecnología práctica de cárnicos*** 7 Hrs 12.6 CR
Lengua y comunicación I 3 Hrs 5.4 CR	***Lengua y comunicación II*** 3 Hrs 5.4 CR	***Lengua y comunicación III*** 3 Hrs 5.4 CR	***Conciencia histórica I. Perspectivas del México antiguo en los contextos globales*** 3 Hrs 5.4 CR	***Conciencia histórica II. México durante el expansionismo capitalista*** 3 Hrs 5.4 CR	***Conciencia histórica III. La realidad actual en perspectiva histórica*** 3 Hrs 5.4 CR	***Fisiología nutrimental*** 3 Hrs 5.4 CR	***Control de calidad de la industria alimentaria*** 3 Hrs 5.4 CR
Cultura digital I 3 Hrs 5.4 CR	***Cultura digital II*** 2 Hrs 3.6 CR	***Humanidades II*** 4 Hrs 7.2 CR	***Ciencias sociales III*** 2 Hrs 3.6 CR	***Análisis instrumental II*** 3 Hrs 5.4 CR	***Humanidades III*** 5 Hrs 9 CR	***Tecnología práctica de cereales y panificación*** 7 Hrs 12.6 CR	***Interacción y nutrición de los alimentos*** 5 Hrs 9 CR
Ciencias sociales I 2 Hrs 3.6 CR	***Ciencias sociales II*** 2 Hrs 3.6 CR	***Química orgánica*** 4 Hrs 7.2 CR	***Análisis instrumental I*** 5 Hrs 9 CR	***Bioquímica de los alimentos*** 6 Hrs 10.8 CR	***Tecnología práctica de confitería*** 7 Hrs 12.6 CR	***Proyecto integrador de químico en alimentos I*** 5 Hrs 9 CR	***Análisis químico de los alimentos II*** 6 Hrs 10.8 CR
Humanidades I 4 Hrs 7.2 CR	***Metrología*** 3 Hrs 5.4 CR	***Microbiología general*** 7 Hrs 12.6 CR	***Fisicoquímica*** 3 Hrs 5.4 CR	***Análisis microbiológico de los alimentos II*** 7 Hrs 12.6 CR	***Fermentaciones y procesos biotecnológicos*** 7 Hrs 12.6 CR	***Análisis de peligros y puntos críticos de control*** 4 Hrs 7.2 CR	***Laboratorio culinario*** 4 Hrs 7.2 CR
Introducción a la tecnología de los alimentos 5 Hrs 9 CR	***Microscopía*** 5 Hrs 9 CR	***Química analítica cuantitativa*** 7 Hrs 12.6 CR	***Análisis microbiológico de los alimentos I*** 7 Hrs 12.6 CR	***Tecnología práctica de lácteos*** 6 Hrs 10.8 CR	***Evaluación sensorial de los alimentos*** 3 Hrs 5.4 CR	***Legislación y fábrica de la industria alimentaria*** 3 Hrs 5.4 CR	
Técnicas de laboratorio 7 Hrs 12.6 CR	***Química analitica cualitativa*** 7 Hrs 12.6 CR		***Bioquímica descriptiva*** 5 Hrs 9 CR				
Recursos socioemocionales I 5.4 CR	***Recursos socioemocionales II*** 5.4 CR	***Recursos socioemocionales III*** 5.4 CR	***Recursos socioemocionales IV*** 5.4 CR	***Recursos socioemocionales V*** 5.4 CR	***Recursos socioemocionales VI*** 5.4 CR		

TOTAL										
Total de Horas	37	35	38	38	38	38	37	37	298	5364
Total de materias	9	9	8	9	8	8	8	7	66	
Créditos	66.6	63	68.4	68.4	68.4	68.4	66.6	66.6	536.4	
Currículum Fundamental										
Total de horas	25	20	20	18	16	21	5	0	125	2250
Total de materias	7	6	5	5	4	5	1	0	33	
Currículum Laboral										
Total de horas	12	15	18	20	22	17	32	37	173	3114
Total de materias	2	3	3	4	4	3	7	7	33	
Currículum Ampliado										
Créditos	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	43.2	