

CENTRO DE ENSEÑANZA TÉCNICA INDUSTRIAL

ESTRUCTURA CURRICULAR DE TECNÓLOGO COMO QUÍMICO EN ALIMENTOS

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

**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	

**TOTAL**

Total de Horas	37	35	38	38	38	38	37	37	298	5364
Total de UAC's	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	
UA	1	1	1	1	1	1	0	0	6	

























