

CENTRO DE ENSEÑANZA TÉCNICA INDUSTRIAL

ESTRUCTURA CURRICULAR DE TECNÓLOGO COMO QUÍMICO EN ALIMENTOS, PLAN 2025

PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO
<i>Inglés I. To be, or not to be, that is the question</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Inglés II. These are a few of my favorite things</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Inglés III. What we were, we share</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Inglés IV. Should I stay or should I go?</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Inglés V. We are the champions</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Inglés VI</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Inglés VI</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Manejo y Tratamiento de Residuos</i> 4 Hrs 7.2 CR
<i>Pensamiento Matemático I. Pensamiento aritmético</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Pensamiento Matemático II. Introducción al álgebra</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Pensamiento Matemático III. Pensamiento algebraico e introducción a geometría plana</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Pensamiento Matemático IV. Trigonometría y geometría analítica</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Pensamiento Matemático V. Cálculo diferencial</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Pensamiento Matemático VI. Pensamiento estadístico y probabilístico</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Análisis Químico de los Alimentos I</i> 7 Hrs 12.6 CR	<i>Proyecto Integrador de Químico en Alimentos II</i> 8 Hrs 14.4 CR
<i>Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología I. Invitación a la ciencia. Naturaleza de la materia</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología II. El poder de la energía</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología III. Nuestro hogar. El sistema terrestre</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología IV. El poder de la química</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología V. Del átomo al universo. Fuerza y energía</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología VI. ¿Qué es la vida? Evolución y diversidad biológica</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Operaciones de Conservación en Ingeniería de Alimentos</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Tecnología Práctica de Cárnicos</i> 7 Hrs 12.6 CR
<i>Lengua y Comunicación I. Leer y escribir para pensarnos juntos</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Lengua y Comunicación II. Libertad para imaginar, poder para comunicar</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Lengua y Comunicación III. Describir culturas, apropiarse de las palabras</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Conciencia Histórica I. Coordenadas de la Historia</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Conciencia Histórica II. La experiencia histórica</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Conciencia Histórica III. Navegar en el tiempo: investigaciones históricas</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Fisiología Nutricional</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Control de Calidad de la Industria Alimentaria</i> 3 Hrs 5.4 CR
<i>Cultura Digital I. Ciudadanía digital</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Cultura Digital II. Aprendizaje individual y colaborativo</i> 2 Hrs 3.6 CR	<i>Pensamiento Filosófico y Humanidades II. Las reflexiones filosóficas sobre el conocer</i> 4 Hrs 7.2 CR	<i>Ciencias Sociales III. Las dinámicas de la realidad actual: la condición estudiantil al centro</i> 2 Hrs 3.6 CR	<i>Análisis Instrumental II</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Pensamiento Filosófico y Humanidades III. Las reflexiones filosóficas sobre el hacer</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Tecnología Práctica de Cereales y Panificación</i> 7 Hrs 12.6 CR	<i>Interacción y Nutrición de los Alimentos</i> 5 Hrs 9 CR
<i>Ciencias Sociales I. Estado, ciudadanía y relaciones de poder</i> 2 Hrs 3.6 CR	<i>Ciencias Sociales II. Organización, relaciones sociales y económicas</i> 2 Hrs 3.6 CR	<i>Química Orgánica</i> 4 Hrs 7.2 CR	<i>Análisis Instrumental I</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Bioquímica de los Alimentos</i> 6 Hrs 10.8 CR	<i>Tecnología Práctica de confitería</i> 7 Hrs 12.6 CR	<i>Proyecto Integrador de Químico en Alimentos I</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Análisis Químico de los Alimentos II</i> 6 Hrs 10.8 CR
<i>Pensamiento Filosófico y Humanidades I. El ejercicio de filosofar y la perspectiva humanista</i> 4 Hrs 7.2 CR	<i>Metrolología</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Microbiología General</i> 7 Hrs 12.6 CR	<i>Fisicoquímica</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Análisis Microbiológico de los Alimentos II</i> 7 Hrs 12.6 CR	<i>Fermentaciones y Procesos Biotecnológicos</i> 7 Hrs 12.6 CR	<i>Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control</i> 4 Hrs 7.2 CR	<i>Laboratorio Culinario</i> 4 Hrs 7.2 CR
<i>Introducción a la Tecnología de los Alimentos</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Microscopía</i> 5 Hrs 9 CR	<i>Química Analítica Cuantitativa</i> 7 Hrs 12.6 CR	<i>Análisis Microbiológico de los Alimentos I</i> 7 Hrs 12.6 CR	<i>Tecnología Práctica de Lácteos</i> 6 Hrs 10.8 CR	<i>Evaluación Sensorial de los Alimentos</i> 3 Hrs 5.4 CR	<i>Legislación y Fábrica de la Industria Alimentaria</i> 3 Hrs 5.4 CR	
<i>Técnicas de Laboratorio</i> 7 Hrs 12.6 CR	<i>Química Analítica Cualitativa</i> 7 Hrs 12.6 CR		<i>Bioquímica Descriptiva</i> 5 Hrs 9 CR				
<i>Recursos Socioemocionales I</i>	<i>Recursos Socioemocionales II</i>	<i>Recursos Socioemocionales III</i>	<i>Recursos Socioemocionales IV</i>	<i>Recursos Socioemocionales V</i>	<i>Recursos Socioemocionales VI</i>		

Curriculum 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	
Curriculum 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	

