

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	Análisis 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 nutricional 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 analítica cualitativa 7 Hrs 12.6 CR		Bioquímica descriptiva 5 Hrs 9 CR				
Recursos socioemocionales I	Recursos socioemocionales II	Recursos socioemocionales III	Recursos socioemocionales IV	Recursos socioemocionales V	Recursos socioemocionales VI		

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	

