

Producción industrial de alimentos

Justificación de la carrera

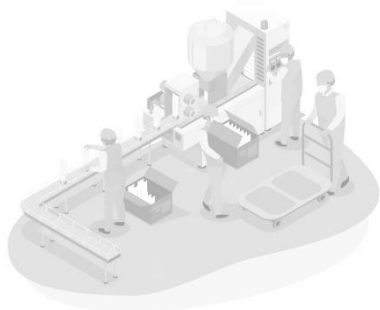
La formación que ofrece la carrera de Carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos permite al egresado, a través de la articulación de saberes de diversos campos, realizar actividades dirigidas a la realizar el acondicionamiento de las materias primas, las áreas de proceso, operación de equipo, maquinaria y herramientas de trabajo necesarias, entre otros, estableciendo relaciones entre ellos y su vida cotidiana para integrarse a la industria alimentaria en las diferentes plazas.

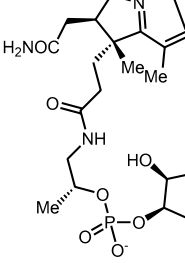
Perfil de ingreso

Interés en la industria de alimentos, habilidades técnicas, atención a la higiene y seguridad alimentaria, capacidad de seguir procedimientos, orientación a la calidad, habilidades matemáticas y de comunicación, disposición para trabajar en equipos y adaptabilidad a entornos de producción de alimentos.

Perfil de egreso

- Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente.
- Procesa alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad.
- Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad.
- Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad
- Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad





PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6
Álgebra	Geometría y Trigonometría	Geometría Analítica	Cálculo Diferencial	Cálculo Integral	Probabilidad y Estadística
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V	Temas de Filosofía
Química I	Química II	Biología	Física I	Física II	Asignatura propedéutica 1 Temas de física
Tecnologías de la información y la comunicación	Lectura, Expresión Oral y Escrita II	Ética	Ecología	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores	Asignatura propedéutica 2 Dibujo técnico
Lógica	M1S1 Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente	M2S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	M3S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	M4S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	M5S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos de cereales u oleaginosas y productos derivados.
Lectura, Expresión Oral y escrita	M1S2 Realiza análisis físicos y químicos	M2S2 Realiza los procesos de transformación de los diferentes productos lácteos	M3S2 Realiza los procesos de transformación de diferentes productos cárnicos	M4S2 Realiza los procesos de transformación de diferentes productos hortofrutícolas	M5S2 Realiza procesos de transformación de cereales u oleaginosas y productos derivados
Módulo I Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente		Módulo II Procesa alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad	Módulo III Controla inventarios de producción industrial	Módulo IV Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad	Módulo V Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad

