

Producción industrial de alimentos

Justificación de la carrera

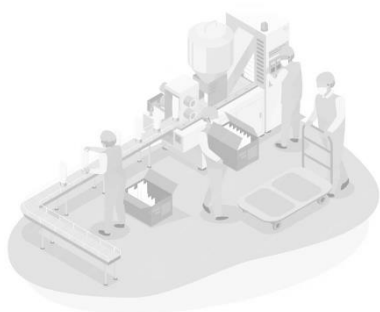
La formación que ofrece la carrera de Carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos permite al egresado, a través de la articulación de saberes de diversos campos, realizar actividades dirigidas a la realizar el acondicionamiento de las materias primas, las áreas de proceso, operación de equipo, 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.

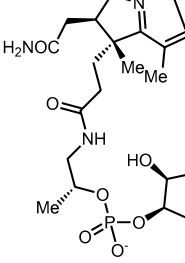
Perfil de ingreso

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
Ciencias Sociales I	Ciencias Sociales II	Ecosistemas: interacciones, energía y dinámica	Ciencias sociales III	Conciencia histórica II. México durante el expansionismo capitalista	Conciencia histórica III. La realidad actual en perspectiva histórica
Cultura Digital I	Cultura digital II	Humanidades II	Conciencia histórica I	La energía en los procesos de la vida diaria	Cultura digital III
Humanidades I	Conservación de la energía y sus interacciones con la materia	Lengua extranjera Inglés III	Lengua extranjera Inglés IV	Recursos socioemocionales V	Humanidades III
Lengua Extranjera Ingles I	Lengua extranjera Ingles II	Lengua y comunicación III	Reacciones químicas: conservación de la materia en la formación de nuevas sustancias	M4S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	Organismos: Estructuras y procesos. Herencia y evolución biológica
La materia y sus interacciones	Lengua y comunicación II	Pensamiento matemático III	Recursos socioemocionales IV	M4S2 Realiza los procesos de transformación de diferentes productos hortofrutícolas	Recursos socioemocionales VI
Lengua y comunicación I	Pensamiento matemático II	Recursos socioemocionales III	M3S1 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.	
Pensamiento matemático I	Recursos socioemocionales II	M2S1 Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes	M3S2 Realiza los procesos de transformación de diferentes productos cárnicos	M5S2 Realiza procesos de transformación de cereales u oleaginosas y productos derivados	
Recursos Socioemocionales I	M1S1 Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente	M2S2 Realiza los procesos de transformación de los diferentes productos lácteos			
	M1S2 Realiza análisis físicos y químicos				
	M1S3 Realiza análisis microbiológico				

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

