



TÉCNICO EN PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

JUSTIFICACIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos permite que el estudiante desarrolle diversos procesos de conservación de los alimentos, desde la validación de la materia prima hasta su transformación, productos procesados tanto de leche, como de carne, frutas, hortalizas, cereales y oleaginosas con calidad e inocuidad. Estas competencias posibilitan que los egresados se incorporen al mundo laboral, continúen su trayectoria educativa o desarrollen procesos productivos independientes, de acuerdo con sus intereses profesionales o las necesidades en su entorno social; desempeñando servicios como pruebas de laboratorio, procesamiento de leche y derivados, pasteurización o fermentos lácteos como yogur, queso, jocoque así como dulce de leche y nieve; molienda de granos y de semillas, obtención de aceites y grasas, matanza, empacado y procesamiento de carne de ganado, aves, etcétera; empacado de carne comestible, elaboración de embutidos como jamón, chorizo, salchichas y otras conservas de carne, preparación y envasado de pescados y mariscos, elaboración de botanas, condimentos, aderezos, entre otros alimentos procesados y envasados; congelación de frutas, verduras, guisos y otros alimentos preparados, conservación de frutas, verduras, guisos y otros alimentos preparados a través de procesos alternativos, deshidratación de frutas y verduras, conservación de frutas y verduras por medio de procesos distintos a la congelación y la deshidratación, elaboración de alimentos balanceados para animales, harina de trigo, harina de maíz, harina de otros productos agrícolas, productos a base de cereales, panificación industrial, panificación tradicional, tortillas de harina de trigo de forma tradicional, galletas y pastas para sopa, tortillas de maíz y molienda de nixtamal e incluso cerveza.

PERFIL DE EGRESO

La formación que ofrece la 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 realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos a productos como leche, carne, frutas, legumbres, cereales y oleaginosas y a la transformación de leche, carne, frutas, legumbres, cereales y oleaginosas en productos alimenticios.





MAPA DE COMPETENCIAS LABORALES

<p>Módulo I</p>	<p>Valida la materia prima para el proceso de transformación S1 Realiza análisis físicos y químicos a la materia prima S2 Realiza análisis microbiológicos a la materia prima</p>
<p>Módulo II</p>	<p>Procesa leche con calidad e inocuidad S1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos en leche y sus derivados S2 Transforma leche y sus derivados en productos alimenticios</p>
<p>Módulo III</p>	<p>Procesa carne con calidad e inocuidad S1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos en carne y sus derivados S2 Transforma carne y sus derivados en productos alimenticios</p>
<p>Módulo IV</p>	<p>Procesa frutas y hortalizas con calidad e inocuidad S1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos en frutas, hortalizas y sus derivados S2 Transforma frutas, hortalizas y sus derivados en productos alimenticios</p>
<p>Módulo V</p>	<p>Procesa cereales y oleaginosas con calidad e inocuidad S1 Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos en cereales, oleaginosas y sus derivados S2 Transforma cereales, oleaginosas y sus derivados en productos alimenticios</p>





ESTRUCTURA CURRICULAR DEL BACHILLERATO TECNOLÓGICO



Subsecretaría de Educación Media Superior
Marco Curricular Común de la Educación Media Superior
Estructura curricular del plan de estudios de la DGETAyCM, DGETI y CECyTES¹
Bachillerato, con carrera técnica
Educación presencial de la modalidad escolarizada y Educación dual de la modalidad mixta

Junio de 2024

Recursos, áreas o competencias laborales	1.º Semestre		2.º Semestre		3.º Semestre		4.º Semestre		5.º Semestre		6.º Semestre	
	Hrs. UAC	C	Hrs. UAC	C	Hrs. UAC	C	Hrs. UAC	C	Hrs. UAC	C	Hrs. UAC	C
Lengua y comunicación	Lengua y comunicación I	3/60	6	Lengua y comunicación II	3/60	6	Lengua y comunicación III	3/60	6			
	Inglés I	3/60	6	Inglés II	3/60	6	Inglés III	3/60	6	Inglés IV	3/60	6
Pensamiento matemático	Pensamiento matemático I	4/80	8	Pensamiento matemático II	4/80	8	Pensamiento matemático III	4/80	8	Temas selectos de matemáticas I	4/80	8
Conciencia histórica							Conciencia histórica I. Perspectivas del México antiguo en los contextos globales	3/60	6	Conciencia histórica II. México durante el expansionismo capitalista	3/60	6
Cultura digital	Cultura digital I	3/60	6	Cultura digital II	2/40	4						
Ciencias naturales, Experimentales y tecnología	La materia y sus interacciones	4/80	8	Conservación de la energía y sus interacciones con la materia	4/80	8	Ecosistemas: interacciones, energía y dinámica	4/80	8	Reacciones químicas: conservación de la materia en la formación de nuevas sustancias	4/80	8
Humanidades	Humanidades I	4/80	8				Humanidades II	4/80	8			Humanidades III
Ciencias sociales	Ciencias sociales I	2/40	4	Ciencias sociales II	2/40	4			Ciencias sociales III	2/40	4	
Recurso o área a elegir										UAC fundamental extendida a elegir ² (Catálogo: 1-19) ³	3/60	6
Competencias laborales básicas y extendidas				Módulo I	17/340	34	Módulo II	17/340	34	Módulo III	17/340	34
Recursos y ámbitos de formación socioemocional ⁴	Formación socioemocional I	--	--	Formación socioemocional II	--	--	Formación socioemocional III	--	--	Formación socioemocional IV	--	--
Total	7 UAC y 1 UA	460	46	7 UAC y 1 UA	700	70	6 UAC y 1 UA	700	70	6 UAC y 1 UA	660	66

UA= Unidad de Aprendizaje; UAC= Unidad de Aprendizaje Curricular; y C= Créditos.

Hrs / UAC. Indican las horas de mediación docente a la semana y las horas totales de la UAC en el semestre, por ejemplo 3/60. Para ver las horas de estudio independiente, consultar la siguiente página.

