

## ¿Qué competencias voy a desarrollar al cursar la carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos?

- Serás capaz de realizar análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso.
- Podrás procesar alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad.
- Tendrás los conocimientos necesarios para procesar alimentos cárnicos.
- Podrás procesar alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad.
- Serás capaz de procesar alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad.



## Al concluir la carrera técnica podrás desempeñarte en los siguientes ámbitos:

Podrás laborar en áreas en donde se realice el análisis y/o el procesamiento de alimentos, donde se requiera interpretar los parámetros durante su proceso, así como explicar los resultados que se obtienen en los análisis fisicoquímicos y microbiológicos realizados en el control de calidad.

## ¿QUÉ DOCUMENTOS OBTENDRÉ AL CONCLUIR MIS ESTUDIOS DE BACHILLERATO?

**Un certificado de estudios de bachillerato y un título que deberás tramitar y te acreditará como técnico en producción industrial de alimentos.**

Para mayor información acerca de la oferta educativa, visita nuestros planteles.

- Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario (CBTA)
- Centro de Bachillerato Tecnológico Forestal (CBTF)
- Centro de Estudios Tecnológicos del Mar (CETMAR)
- Centro de Estudios Tecnológicos en Aguas Continentales (CETAC)

DGETAYCM

## Carrera técnica en Producción Industrial de Alimentos

El bachillerato tecnológico te ofrece la opción de estudiar el bachillerato, además de cursar una carrera técnica, te prepara para que continúes con tus estudios del nivel superior (licenciatura o ingeniería), y a la vez, egresas con una carrera técnica con la cual puedes incorporarte al mercado laboral o autoemplearte.

- Componente de formación básica
- Componente de formación propedéutica
- Componente de formación profesional

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6
Álgebra 4 horas	Geometría y Trigonometría 4 horas	Geometría Analítica 4 horas	Cálculo Diferencial 4 horas	Cálculo Integral 5 horas	Probabilidad y Estadística 5 horas
Inglés I 3 horas	Inglés II 3 horas	Inglés III 3 horas	Inglés IV 3 horas	Inglés V 5 horas	Temas de Filosofía 5 horas
Química I 4 horas	Química II 4 horas	Biología 4 horas	Física I 4 horas	Física II 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-12)** 5 horas
Tecnologías de la Información y la Comunicación 3 horas	Lectura, Expresión Oral y Escrita II 4 horas	Ética 4 horas	Ecología 4 horas	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-12)** 5 horas
Lógica 4 horas	<b>Módulo I</b> Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente 17 horas	<b>Módulo II</b> Procesa alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad 17 horas	<b>Módulo III</b> Procesa alimentos cármicos con calidad e inocuidad 17 horas	<b>Módulo IV</b> Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad 12 horas	<b>Módulo V</b> Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad 12 horas
Lectura, Expresión Oral y Escrita I 4 horas					

## ¿En cuánto tiempo terminaré el bachillerato tecnológico?

La duración del bachillerato es de seis semestres, mismos que cursarás en tres años.

## ¿Cuál es el propósito de la carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos?

Formar técnicos capacitados para conservar y procesar con calidad e inocuidad los métodos de procesamiento de lácteos, cármicos, frutas y hortalizas, cereales u oleaginosas, así como los diversos análisis fisicoquímicos y microbiológicos que se requieren.

## ¿En qué momento inicia mi formación en la carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos?

La formación profesional inicia en el segundo semestre y culmina en el sexto semestre.

## ¿Qué gustos e intereses son recomendables para cursar esta carrera?



- Gusto por la elaboración de productos (embutidos, almibares, mermeladas, quesos y yogurt)
- Interés en el área químico-biológica
- Trabajo en equipo para el logro de objetivos
- Capacidad de atender procesos establecidos
- Habilidad para organizar, planear y distribuir tiempos para el alcance de objetivos.
- Actitud de respeto y responsabilidad.