

## TÉCNICO EN PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

Las tendencias globalizadoras, actualmente exigen mayor competitividad y profesionalismo del recurso humano, como pieza clave en el desarrollo nacional. Los altos índices de desnutrición, la escasez de alimentos y la pobreza en aumento de los suelos, son problemas que alertan hacia la búsqueda de un mayor y mejor aprovechamiento de los recursos naturales. En México se produce gran diversidad de éstos y su optimización depende en gran medida de las alternativas de conservación y procesamiento que ofrezca la industria alimentaria, a través de sus distintas aplicaciones tecnológicas.

La carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos ofrece las competencias profesionales que permiten al estudiante conservar y procesar las distintas materias primas de origen primario, como las frutas, hortalizas, cereales, carnes, aves, pescados, mariscos y derivados lácteos, en productos y subproductos, que demandan la aplicación de conocimiento para su aprovechamiento.

### 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 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.

Durante el proceso de formación de los cinco módulos, el estudiante desarrollará o reforzará las siguientes competencias profesionales:

- 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.

**PLAN DE ESTUDIO  
TÉCNICO EN PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

SEMESTRE I	HORAS A LA SEMANA
Algebra	4
Química I	4
Lectura, Expresión Oral y Escrita I	4
Inglés I	3
Tecnologías de la Información y la Comunicación	3
Lógica	4
	<b>22</b>

SEMESTRE II	
Geometría y Trigonometría	4
Química II	4
Lectura, Expresión Oral y escrita II	4
Inglés II	3
<b>MÓDULO I: Realiza análisis físico, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente</b>	17
	<b>32</b>

SEMESTRE III	
Geometría Analítica	4
Biología	4
Inglés III	3
Ética	4
<b>MÓDULO II: Procesa alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad</b>	17
	<b>32</b>

SEMESTRE IV	
Cálculo Diferencial	4
Física I	4
Ecología	4
Inglés IV	3
<b>MÓDULO III: Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad</b>	17
	<b>32</b>

**PLAN DE ESTUDIO  
TÉCNICO EN PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

SEMESTRE V	HORAS A LA SEMANA
Cálculo Integral	5
Física II	4
Inglés V	5
Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores	4
<b>MÓDULO IV : Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad</b>	12
	<b>30</b>

SEMESTRE VI	
Probabilidad y Estadística	5
Temas de Filosofía	5
Asignatura Propedéutica (1-12)	5
Asignatura Propedéutica (1-12)	5
<b>MÓDULO V: Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad</b>	12
	<b>32</b>
	<b>180</b>

\*Las asignaturas propedéuticas no tienen prerrequisitos de asignaturas o módulos previos.

\*Las asignaturas propedéuticas no están asociadas a módulos o carreras específicas del componente profesional.

\*\*El alumno cursará dos asignaturas del área propedéutica que elija.

**SEP**SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICASecretaría de Educación Pública  
Subsecretaría de Educación Media Superior  
Dirección General de Educación Tecnológica Industrial  
Dirección Técnica  
Subdirección Académica**ÁREAS PROPEDEÚTICAS**

Áreas de Conocimiento	Asignaturas	Horas a la Semana
Físico-Matemática	(1) Temas de Física	5
	(2) Dibujo Técnico	5
	(3) Matemáticas Aplicadas	5
Económico-Administrativa	(4) Temas de Administración	5
	(5) Introducción a la Economía	5
	(6) Introducción al Derecho	5
Químico-Biológica	(7) Introducción a la Bioquímica	5
	(8) Temas de Biología Contemporánea	5
	(9) Temas de Ciencias de la Salud	5
Humanidades y Ciencias Sociales	(10) Temas de Ciencias Sociales	5
	(11) Literatura	5
	(12) Historia	5