

Tecnólogo en Químico en Análisis y Procesos de Alimentos																															
Primer ciclo unid./mód. de aprendizaje	H/S	Cr	AF	Segundo ciclo unid./mód. de aprendizaje	H/S	Cr	AF	Tercer ciclo unid./mód. de aprendizaje	H/S	Cr	AF	Cuarto ciclo unid./mód. de aprendizaje	H/S	Cr	AF	Quinto ciclo unid./mód. de aprendizaje	H/S	Cr	AF	Sexto ciclo unid./mód. de aprendizaje	H/S	Cr	AF	Séptimo ciclo unid./mód. de aprendizaje	H/S	Cr	AF	Octavo ciclo unid./mód. de aprendizaje	H/S	Cr	AF
Habilidad numérica	4	7	B C	Generalización matemática	4	7	B C	Construcción textual	4	7	B C	Eventos y espacios	4	7	B C	Lugares geométricos	4	7	B C	Cálculo fundamental	4	7	B C	Problemas Eticos...	3	6	B C	Socioeconomía	4	7	B C
Habilidad de lectoescritura	5	9	B C	Inglés básico intermedio (A1+)	3	6	B C	Inglés intermedio (A2)	3	6	B C	Creación literaria	4	7	B C	Inglés técnico específico (A2+)	3	6	B C	Microbiología de los alimentos	10	15	B P	Toxicología de alimentos	4	8	B P	Gestion de la Calidad Alimentaria	3	6	B P
Inglés básico (A1)	3	6	B C	Química y su entorno	5	8	B C	Programación básica	3	6	B C	Inglés intermedio avanzado (A2+)	3	6	B C	Análisis en la industria alimentaria	10	15	B P	.Procesos de productos cárnicos...	10	15	B P	Análisis de aguas	5	8	B P	Potabilizacion y tratamiento de agua	5	8	B P
Vida y función celular	4	7	B C	Historia sociocultural de México...	3	6	B C	Análisis químicos	6	9	B P	Bioquímica de los alimentos...	8	13	B P	Procesos de grasas comestibles...	10	15	BP	Determinación de usuario y...	4	8	B P	Procesos de bebidas alcohólicas...	10	15	B P				
Física y sus aplicaciones	4	7	B C	Herramientas computacionales	3	6	B C	Operaciones básicas en la industria...	8	13	B P	Procesos de confitería, frutas...	10	15	B P									Prototipado	4	8	B P				
Historia e identidad universitaria	2	4	B C	Buenas prácticas de manufactura	3	6	B P	Sexualidad y perspectiva de género	3	6	B C																				
Tecnologías de la información	3	6	B C	Operaciones básicas de laboratorio	4	7	B P																								
Educación socioemocional	2	4	BC																												
Tutoría de ingreso I	2	3	BC	Tutoría de ingreso II	2	3	B C	Tutoría de trayectoria I	2	3	B C	Tutoría de trayectoria II	2	3	B C	Tutoría de trayectoria III	2	3	B C	Tutoría de trayectoria IV	2	3	B C	Tutoría de egreso e inserción laboral I	2	3	B C	Tutoría de egreso e inserción laboral II	2	3	B C
Total	29	53			27	49			29	50			31	51			29	46			30	48			28	48			14	43	
Área de Formación Básica Común																															
Matemáticas					Comunicación y lenguaje					Ciencias Naturales y de la Salud					Humanidades y Sociedad					Sociotecnología					Desarrollo integral						
Área de Formación Básica Particular																				Acrónimos: U/M = Unidad/Módulo, H/S= Horas Semanales, AF= Área de Formación, CR= Créditos, BC= Básica Común, BP= Básica Particular, FE = Formación Especializante											
Control de Calidad e Inocuidad de Alimento				Análisis de Alimentos					Procesos de alimentos					Proyectos tecnológicos profesionales																	