

TRAYECTO FORMATIVO TECNÓLOGO QUIMICO 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 contemporaneos	3	6	B C	Socioeconomía	4	7	B C
Habilidad de lectoescritura	5	9	BC	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	Gestión de la Calidad Alimentaria	3	6	B P
Inglés básico (A1)	3	6	B C	Química y su entorno	5	8	B C	Vida y función celular	4	7	B C	Inglés intermedio avanzado (A2+)	3	6	B C	Análisis en la industria alimentaria	10	15	B P	.Procesos de productos cárnicos y cereales	10	15	B P	Análisis de aguas	5	8	B P	Potabilizacion y tratamiento del agua	5	8	B P
Física y sus aplicaciones	4	7	B C	Historia e identidad universitaria	2	4	B C	Programación básica	3	6	B C	Bioquímica de los alimentos y nutrición	8	13	B P	Procesos de grasas comestibles, leche y derivados	10	15	BP	Determinación de usuario y diseño de proyecto	4	8	B P	Procesos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas	10	15	B P				
Historia sociocultural de México y el mundo	3	6	B C	Herramientas computacionales	3	6	B C	Análisis químicos	6	9	B P	Procesos de confitería, frutas y hortalizas	10	15	B P								Prototipado y plan de negocio	4	8	B P					
Tecnologías de la información	3	6	B C	Buenas prácticas de manufactura	3	6	B P	Operaciones básicas en la industria alimentaria	8	13	B P																				
Sexualidad y perspectiva de género	3	6	B C	Operaciones básicas de laboratorio	4	7	B P																								
				Educación socioemocional	2	4	BC																					Prácticas profesionales	280	19	E
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	27	50			28	51			30	51			31	51			29	46			30	48			28	48			14	24	
Area de formación básica común																		Area de formación básica particular													
Matemática				Comunicación y Aprendizaje				Ciencias Naturales y de la Salud				Humanidades y Sociedad		Sociotecnología		Desarrollo Integral		Control de calidad e inocuidad de alimentos				Análisis de alimentos		Procesos de alimentos		Proyectos tecnológicos profesionales					