



Tecnólogo Profesional Químico en Análisis y Procesos de Alimentos

PRIMER CICLO		Horas	QUINTO CICLO		Horas
Módulo de aprendizaje		Semana	Módulo de aprendizaje		Semana
<i>Lecto-comprensión de la lengua española</i>		4	<i>Procesos de confitería, leche y derivados</i>		2
<i>Aritmética y medidas de magnitudes</i>		4	<i>Análisis especial de alimentos</i>		3
<i>La materia y sus propiedades</i>		4	<i>Marco normativo y gestión empresarial</i>		10
<i>Movimiento, fuerza y energía</i>		4	<i>Practicing english</i>		15
<i>Habilidades informáticas</i>		6			
<i>El cuerpo humano</i>		2			
<i>Expresiones artísticas</i>		2			
<i>Ejercitación física y salud</i>		4			
Total		30	Total		30
SEGUNDO CICLO		Horas	SEXTO CICLO		Horas
Módulo de aprendizaje		Semana	Módulo de aprendizaje		Semana
<i>Learning english</i>		3	<i>English for specific purposes</i>		3
<i>Cálculos y ecuaciones químicas</i>		4	<i>Procesos de cárnicos y cereales</i>		10
<i>Socioeconomía nacional e internacional</i>		3	<i>Medio ambiente y manejo de residuos</i>		5
<i>Geometría plana y del espacio</i>		3	<i>Microbiología de los alimentos</i>		12
<i>Álgebra y trigonometría</i>		4			
<i>El ser y el comportamiento humano</i>		6			
<i>Hechos históricos y patrimonio cultural</i>		3			
<i>Operaciones básicas de laboratorio</i>		4			
Total		30	Total		30
TERCER CICLO		Horas	SEPTIMO CICLO		Horas
Módulo de aprendizaje		Semana	Módulo de aprendizaje		Semana
<i>Understanding english</i>		3	<i>Investigación tecnológica</i>		3
<i>Compuestos orgánicos</i>		5	<i>Calidad del agua</i>		6
<i>Aplicaciones de la física en los alimentos</i>		4	<i>Potabilización y tratamiento del agua</i>		6
<i>Operaciones básicas en la industria alimentaria</i>		8	<i>Gestión de calidad alimentaria</i>		3
<i>Análisis químicos</i>		6	<i>Toxicología de alimentos</i>		4
<i>Buenas prácticas de manufactura</i>		3	<i>Prácticas profesionales</i>		
Total		29	Total		22
CUARTO CICLO		Horas	SEPTIMO CICLO		Horas
Módulo de aprendizaje		Semana	Módulo de aprendizaje		Semana
<i>Redacción de informes y textos científicos</i>		4	<i>Servicio social</i>		
<i>Procesos aleatorios</i>		3	<i>Proyectos de aplicación de innovación tecnológica</i>		
<i>Procesos de frutas, hortalizas y bebidas</i>		10			
<i>Análisis proximal de alimentos</i>		5			
<i>Bioquímica de los alimentos y nutrición</i>		8			
Total		30			

En negro: Módulos de aprendizaje del área de formación básica común

En azul: Módulos de aprendizaje del área de formación básica particular



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
SECRETARÍA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA