

## BACHILLERATO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

### DESCRIPCION

La Carrera de Tecnología de los Alimentos forma profesionales destinados a conducir los procesos de transformación de los alimentos, su preservación y comercialización. Como ya sabemos, la vida moderna, ha hecho necesario ofrecer al consumidor comidas elaboradas, listas para servir o de muy fácil preparación. El mercado, así como las nuevas modalidades comerciales, han generado diseños de productos cada vez más atractivos, acercando así el producto al cliente. La preocupación por una vida más sana ha generado innumerables productos dietéticos o de bajas calorías. En ese mismo sentido se inscribe la demanda de productos procesados ecológicamente, donde la materia prima procedente de la agricultura orgánica, mediante técnicas apropiadas que mantienen la calidad original.

### Malla curricular

#### I CUATRIMESTRE

AB 12 QUIMICA GENERAL I Y LAB.  
BA-04 INTROD. A LA COMPUT. Y PAQ.  
BA-02 MATEMATICA I  
BN-24 INGLÉS TÉCNICO I  
TEC-99 TALLER COMUN.ORAL/ESCRITA

#### II CUATRIMESTRE

AB-22 QUIMICA GENERAL II Y LAB.  
MA-13 CALCULO DIF Y GEOM ANALIT.  
BN 22 ESTADÍSTICA APLICADA  
BN 34 INGLÉS TÉCNICO II

### **III CUATRIMESTRE**

- BN 31 QUIMICA ORGANICA IY LAB.
- AB-13 BIOLOGÍA GENERAL
- MA-04 ECUACIONES DIFERENCIALES
- FI-02 FÍSICA I

### **IV CUATRIMESTRE**

- BN 14 ECONOMÍA ALIMENTARÍA
- BN 32 METODOLOGÍA DE INVESTIG
- FI-03 FÍSICA II
- QV-16 QUIMICA ORGANICA II Y LAB.
- EP-88 DEONTOLOGÍA

### **V CUATRIMESTRE**

- AD-11 CONTABILIDAD GERENCIAL
- BN 42 BIOQUIMICA GENERAL
- BN 52 CIEN DE ALIMENTOS I Y LAB
- QV-23 QUIMÍCA ANALÍTICA Y LAB.

### **VI CUATRIMESTRE**

- BN 62 CIEN DE ALIMENTOS II Y LAB.
- TA-14 MICROBIO APLICADA Y LAB
- TA-54 NUTRICIÓN HUMANA
- TA-30 INGENIERÍA DE ALIMENTOS I

### **VII CUATRIMESTRE**

- AD-35 ADM. MICROEMPRESARIAL
- TA-31 MICROBIOL DE ALIMENTOS Y LAB
- TA-33 INGENIERÍA DE ALIMENTOS II
- TA-36 ELAB. EVAL. EST. FACT. ECONOM.

## VIII CUATRIMESTRE

- BA-36 ADM. DE RECURSOS HUMANOS  
TA-28 ANÁLISIS DE ALIMENTOS I Y LAB  
TA-38 INGENIERÍA DE ALIMENTOS III  
TA-37 PROYEC. EMPRES. EN TEC. APLIC.

### **Duración:**

El bachillerato tiene una duración de 2 años y 8 meses, dividido en 8 cuatrimestres.

### **Requisitos de Admisión:**

#### **PRIMER INGRESO**

- ORIGINAL Y 2 FOTOCOPIAS DEL TITULO DE SECUNDARIA
- 2 FOTOCOPIAS DE LA CÉDULA
- 2 FOTOGRAFÍAS TAMAÑO PASAPORTE

#### **SI ES DE OTRA UNIVERSIDAD**

- ORIGINAL Y 2 FOTOCOPIAS DE TITULO DE SECUNDARIA
- 2 FOTOCOPIAS DE LA CÉDULA
- 2 FOTOGRAFÍAS TAMAÑO PASAPORTE
- PARA LA CONVALIDACIÓN
- CERTIFICACIÓN DE MATERIAS
- PROGRAMAS DE LOS CURSOS FIRMADOS Y SELLADOS