



**Centro de Bachillerato
Tecnológico No.4, Tecámac**

**TÉCNICO EN BIOTECNOLOGIA EN
ALIMENTOS**

ESTRUCTURA MODULAR

La formación profesional, comienza en primer semestre con la materia Dinámicas Productivas Regionales, con una carga de 80 horas, esta es común a todas las carreras técnicas del Bachillerato Tecnológico estatal, misma que retoma los nodos productivos establecidos en la entidad; en los semestres subsecuentes la carrera técnica se desarrolla a través una estructura modular, haciendo mención que los primeros tres módulos tienen una duración de 340 horas cada uno y los dos últimos de 240, dando un total de 1580 horas.

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6
DINÁMICAS PRODUCTIVAS REGIONALES (4 HRS.)	<p>MÓDULO I IDENTIFICA LOS FUNDAMENTOS BÁSICOS NUTRIMENTALES DE LOS ALIMENTOS (17 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO I. IDENTIFICA LA BIOTECNOLOGÍA APLICADA EN LA TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (4 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO II. DETERMINA LA FUNCIONALIDAD QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (5 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO III. ANALIZA LAS OPERACIONES BÁSICAS DEL LABORATORIO DE BIOTECNOLOGÍA (4 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO IV. INSTRUMENTA LA PRÁCTICA (2 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO V. DIFERENCIA EL PERFIL PROFESIONAL EN EL ESCENARIO REAL (2 HRS.)</p>	<p>MÓDULO II VERIFICA LA FUNCIONALIDAD DE LOS PROCESOS EN LOS ALIMENTOS (17 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO I. USA LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (5 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO II. IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS (4 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO III. IDENTIFICA LAS INSTITUCIONES Y REGULACIONES ALIMENTARIAS (4 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO IV. PROBLEMATIZA LA PRÁCTICA (2 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO V. APLICA LOS APRENDIZAJES EN UNA ACTIVIDAD LABORAL (2 HRS.)</p>	<p>MÓDULO III EJECUTA PROCEDIMIENTOS BIOTECNOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS (17 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO I. ANALIZA LOS PROCESOS DE LOS ALIMENTOS FERMENTADOS (4 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO II. PROCESA ALIMENTOS Y SUS DERIVADOS (5 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO III. REALIZA ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS (4 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO IV. SISTEMATIZA Y GESTIONA PROYECTOS I (2 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO V. DEMUESTRA LAS HABILIDADES EN UN PUESTO LABORAL (2 HRS.)</p>	<p>MÓDULO IV APLICA LA BIOTECNOLOGÍA GARANTIZANDO CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (12 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO I. APLICA LOS PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS (3 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO II. DETERMINA EL CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (3 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO III. UTILIZA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA PARA LA INNOVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (2 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO IV. SISTEMATIZA Y GESTIONA PROYECTOS II (2 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO V. EXPLICA LOS SABERES DE UN PROCESO PRODUCTIVO (2 HRS.)</p>	<p>MÓDULO V APLICA LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A TRAVÉS DE LA ESTADÍA (12 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO I. REALIZA LA ESTADÍA (10 HRS.)</p> <p>SUBMÓDULO II. ESTRUCTURA LOS ELEMENTOS TEÓRICO METODOLÓGICOS DEL PROYECTO ACADÉMICO LABORAL (2 HRS.)</p>