

Mapa Curricular Plan 2023

Profesional Técnico Bachiller en Procesamiento Industrial de Alimentos

Área: Producción y transformación



Currículum laboral	Componente de formación laboral	Competencias laborales	Recursos, áreas o competencias	Trayecto técnico	4° semestre	H/S		C	5° semestre	H/S		C	6° semestre	H/S		C
						MD	EI			MD	EI			MD	EI	
Extendidas	GESTIÓN EMPRESARIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TT1	Administración del mantenimiento	5	0.56	10	Planeación estratégica empresarial	5	0.56	10	Evaluación de factibilidad para la creación de empresas	5	0.56	10		
	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TT2	Desarrollo de prototipos	5	0.56	10	Evaluación de oportunidades de nuevos productos	5	0.56	10	Desarrollo tecnológico de los alimentos	5	0.56	10		
	INSPECCIÓN DE LA CALIDAD	TT3	Programación de la inspección del control de calidad	5	0.56	10	Aplicación de herramientas estadísticas de calidad	5	0.56	10	Aplicación de los procedimientos del sistema ISO 9001-2000	5	0.56	10		
	OPERACIÓN DEL PROCESO DE VENTAS	TT4	Manejo de técnicas de venta	5	0.56	10	Atención y servicio a clientes	5	0.56	10	Venta de bienes y servicios	5	0.56	10		
	APLICACIÓN DE TÉCNICAS CONTABLES	TT5	Manejo de sistemas de contabilidad	5	0.56	10	Manejo de la contabilidad administrativa	5	0.56	10	Operación del sistema de costos	5	0.56	10		

Noviembre 2024