

Mapa Curricular

PT y PT-B EN PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS

	1° semestre	hrs.	2° semestre	hrs.	3° semestre	hrs.	4° semestre	hrs.	5° semestre	hrs.	6° semestre	hrs.
Núcleo de Formación Básica	Comunicación para la interacción social	5	Comunicación en los ámbitos escolar y profesional	3	Comunicación activa en inglés	3	Comunicación independiente en inglés	3	Comunicación productiva en inglés	3	Filosofía	3
	Procesamiento de información por medios digitales	5	Manejo de aplicaciones por medios digitales	3	Representación gráfica de funciones	4	Tratamiento de datos y azar	4	Interpretación de normas de convivencia social	3		
	Manejo de espacios y cantidades	5	Interacción inicial en inglés	3	Interpretación de fenómenos físicos de la materia	4	Contextualización de fenómenos sociales, políticos y económicos	3				
	Autogestión del aprendizaje	5	Representación simbólica y angular del entorno	4								
	Resolución de problemas	5	Análisis de la materia y la energía	4								
	Desarrollo ciudadano	5	Identificación de la biodiversidad	3								
	Proyección personal y profesional	5										
	35		20		11		10		6		3	85
Núcleo de Formación Profesional			Armado y reparación de artes de pesca	3	Acondicionamiento y control de agua de cultivo	6	Cultivo de crustáceos	5	Formación empresarial	4	Comunicación especializada en inglés	3
			Acondicionamiento de instalaciones acuícolas	7	Alimentación de organismos acuícolas	4	Producción y desarrollo de trucha	5	Procesamiento de organismos acuícolas	10	Análisis de alimentos acuícolas procesados	5
			Manejo y control de material y equipo de instalaciones acuícolas	5	Prevención y Control de enfermedades	5	Programación y control de la producción	5	Control estadístico del proceso	5	Conservación y empaqueo de productos acuícolas	4
					Cultivo de especies acuícolas	9					Aplicación de técnicas de supervisión	5
											Cultivo de peces de ornato	5
							TT*	5	TT*	5	TT*	5
							TT* o TP**	5	TT* o TP**	5	TT* o TP**	5
	0		15		24		25		29		32	125
	35		35		35		35		35		35	210

TT* =Trayecto Técnico
TP** =Trayecto Propedéutico

Mapa Curricular

PT y PT-B EN PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS

TRAYECTOS TÉCNICOS	DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LA TRUCHA	TT1	Procesamiento de trucha	5	Análisis físico-químico y microbiológico de la trucha	5	Gestión de pequeñas empresas acuícolas	5
	INSPECCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES DE ORGANISMOS ACUÍCOLAS	TT2	Análisis de calidad de los nutrientes de los alimentos	5	Aplicación de planes para la prevención de enfermedades acuícolas	5	Control de enfermedades	5
	INSPECCIÓN DE LA CALIDAD	TT3	Programación de la inspección del control de calidad	5	Aplicación de herramientas estadísticas de calidad	5	Aplicación de los procedimientos del sistema ISO 9001-2000	5

TRAYECTOS PROPEDEÚTICOS	FÍSICO-MATEMÁTICAS	TP1	Análisis de fenómenos eléctricos, electromagnéticos y ópticos	5	Análisis derivativo de funciones	5	Análisis integral de funciones	5
	ECONÓMICO-ADMINISTRATIVAS	TP2	Interpretación de fenómenos microeconómicos	5	Descripción de fenómenos macroeconómicos	5	Cálculo de operaciones financieras de crédito	5
	QUÍMICO-BIOLÓGICAS	TP3	Descripción de la relación entre compuestos orgánicos y el entorno	5	Interpretación de la relación de reacciones metabólicas de los organismos	5	Identificación de la conducta humana	5
	SOCIO-HUMANÍSTICAS	TP4	Interpretación de hechos y fenómenos en estructuras sociales	5	Interpretación y tratamiento de la información	5	Actuación ciudadana	5