

Mapa Curricular  
PT-B en PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS

Área: Producción y Transformación



	1° Semestre		2° Semestre		3° Semestre		4° Semestre		5° Semestre		6° Semestre		Total horas	Total Créditos				
	H*	C*	H*	C*	H*	C*	H*	C*	H*	C*	H*	C*						
Núcleo de Formación Disciplinar Básica	Manejo de espacios y cantidades	5/90	9	Representación simbólica y angular del entorno	4/72	7	Representación algebraica y gráfica de relaciones	3/54	5	Análisis derivativo de funciones	5/90	9	Análisis integral de funciones	5/90	9			
	Interacción inicial en inglés	3/54	5	Comunicación activa en inglés	3/54	5	Comunicación independiente en inglés	3/54	5	Comunicación productiva en inglés	3/54	5	Comunicación especializada en inglés	3/54	5	Interpretación de normas de convivencia ambiental	3/54	5
	Análisis de la materia y la energía	4/72	7	Relación entre compuestos orgánicos y el entorno	4/72	7	Identificación de la biodiversidad	3/54	5	Interpretación de fenómenos físicos de la materia	4/72	7	Análisis de fenómenos eléctricos, electromagnéticos y ópticos	4/72	7	Filosofía	3/54	5
	Comunicación para la interacción social	5/90	9	Comunicación en los ámbitos escolar y profesional	3/54	5	Ética	2/36	4	Desarrollo ciudadano	3/54	5	Contextualización de fenómenos sociales, políticos y económicos	3/54	5			
	Procesamiento de información por medios digitales	5/90	9															
	Proyección personal y profesional	4/72	7															
	Resolución de problemas	5/90	9															
	Autogestión del aprendizaje	4/72	7															
<b>TOTAL *NFDB</b>	<b>35</b>		<b>14</b>		<b>11</b>		<b>15</b>		<b>15</b>		<b>11</b>		<b>101</b>					
Núcleo de Formación Profesional			Emprendimiento e innovación	3/54	5	Acondicionamiento y control de agua de cultivo	6/108	11	Cultivo de crustáceos	5/90	9	Procesamiento de organismos acuícolas	10/180	18	Análisis de alimentos acuícolas procesados	5/90	9	
			Manejo de aplicaciones por medios digitales	3/54	5	Alimentación de organismos acuícolas	4/72	7	Producción y desarrollo de trucha	5/90	9	Control estadístico del proceso	5/90	9	Conservación y empaqueo de productos acuícolas	4/72	7	
			Armado y reparación de artes de pesca	3/54	5	Prevención y control de enfermedades	5/90	9	Programación y control de la producción	5/90	9			Aplicación de técnicas de supervisión	5/90	9		
			Acondicionamiento de instalaciones acuícolas	7/126	13	Cultivo de especies acuícolas	9/162	16						Cultivo de peces de ornato	5/90	9		
			Manejo y control de material y equipo de instalaciones acuícolas	5/90	9													
								<b>TT*</b>	5/90	9	<b>TT*</b>	5/90	9	<b>TT*</b>	5/90	9		
<b>TOTAL *NFP + TT</b>	<b>0</b>		<b>21</b>		<b>24</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>24</b>		<b>109</b>					
<b>TOTAL *NFDB + TT + *NFP</b>	<b>35</b>	<b>63</b>	<b>35</b>	<b>63</b>	<b>35</b>	<b>63</b>	<b>35</b>	<b>63</b>	<b>35</b>	<b>63</b>	<b>35</b>	<b>63</b>	<b>210</b>	<b>378</b>				

H\* = Horas x semana / semestre

C\* = Créditos

TT\* = Trayecto Técnico

Fecha de publicación: 2018

\*NFDB = Núcleo de Formación Disciplinar Básica

\*NFP = Núcleo de Formación Profesional

# Mapa Curricular PT-B en PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS

Área: Producción y Transformación



Trayecto		4° Semestre	H*	5° Semestre	H*	6° Semestre	H*
Trayectos Técnicos	DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LA TRUCHA TT1	Procesamiento de trucha	90	Análisis físico-químico y microbiológico de la trucha	90	Gestión de pequeñas empresas acuícolas	90
	INSPECCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES DE ORGANISMOS ACUÍCOLAS TT2	Análisis de calidad de los nutrientes de los alimentos	90	Aplicación de planes para la prevención de enfermedades acuícolas	90	Control de enfermedades	90
	INSPECCIÓN DE LA CALIDAD TT3	Programación de la inspección del control de calidad	90	Aplicación de herramientas estadísticas de calidad	90	Aplicación de los procedimientos del sistema ISO 9001-2000	90

H\* = Horas