



## Al concluir la carrera técnica podrás desempeñarte en los siguientes ámbitos:

Tanto en el sector público como privado, así como de manera independiente.

Podrás trabajar en empresas productoras de bienes o servicios a partir de la transformación o procesamiento de insumos de origen vegetal, animal o mineral, en empresas de preparación de aditivos para la industria alimentaria, en productoras de alimentos para consumo humano, o como emprendedor o asesor de procesos alimentarios.

CARRERA  
TÉCNICA EN  
PRODUCCIÓN  
INDUSTRIAL DE  
ALIMENTOS

*Bachillerato  
Tecnológico  
Agropecuario*

## ¿Qué competencias voy a desarrollar al cursar la carrera técnica en Producción Industrial de Alimentos?

- Serás capaz de realizar análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso.
- Podrás elaborar alimentos a partir de insumos de origen vegetal, animal o mineral, en una variedad de técnicas y procesamientos.
- Procesarás alimentos lácteos y sus derivados, alimentos cárnicos, frutas y hortalizas, cereales.

## ¿Qué documentos obtendré al concluir mis estudios de bachillerato?

Un certificado de estudios de bachillerato y un título que debes tramitar para acreditarte como técnico agropecuario.

**Busca más información acerca de la carrera en:**

<http://dgeta.sems.gob.mx/>

<http://cosdac.sems.gob.mx/>

Teléfono: (01-55)3601-1000

Extensión 62492.

**Además puedes acudir a la dirección del plantel.**

# ¿Qué me ofrece el bachillerato tecnológico?

Te ofrece la opción de estudiar el bachillerato, además de cursar una carrera técnica, es decir, te prepara para que continúes con tus estudios del nivel superior (licenciatura o ingeniería), y a la vez, egresas con una carrera técnica con la cual puedes incorporarte al mercado laboral o al autoempleo.



## ¿En cuánto tiempo terminaré el bachillerato tecnológico?

La duración del bachillerato es de seis semestres, mismos que cursarás en tres años.

## ¿Cuál es el propósito de la carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos?

*Formar técnicos capacitados para conservar y procesar con calidad e inocuidad, materias primas de origen vegetal o animal, y así convertirlos en productos y/o servicios sustentables de alto valor agregado.*

## ¿En qué momento inicia mi formación en la carrera técnica?

La formación profesional inicia en el segundo semestre y culmina en el sexto semestre. En el primer iniciarás con un bloque de asignaturas común para los estudiantes de bachillerato tecnológico.



## ¿Qué gustos e intereses son recomendables para cursar esta carrera?

- Gusto por la elaboración de productos (embutidos, almibares, mermeladas, quesos, yogur)
- Interés en el área químico-biológica
- Trabajo en equipo para el logro de objetivos
- Capacidad de atender procesos establecidos
- Habilidad para organizar, planear y distribuir tiempos para el alcance de objetivos.
- Capacidad de establecer relaciones interpersonales efectivas
- Actitud de respeto y responsabilidad.