

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA ESTADO DE MORELOS

## Escuela de Técnicos Laboratoristas

PERTENECIENTE AL:



Te ofrece la oportunidad de cursar el  
**BACHILLERATO BIVALENTE**  
en alguna de las siguientes  
carreras técnicas:

- ❖ **CLÍNICO**
- ❖ **INDUSTRIAL Y EN CONTROL DE CALIDAD**
- ❖ **INDUSTRIAL FARMACÉUTICO**
- ❖ **QUÍMICA DE ALIMENTOS**



La Escuela de Técnicos Laboratoristas, es un bachillerato bivalente con un tronco común propedéutico de dos años y una formación profesional técnica de un año, alineados al modelo propuesto por la Reforma Integral de Educación Media Superior (RIEMS). El propósito es desarrollar en los estudiantes **competencias** genéricas, disciplinares y profesionales en cada una de las carreras que oferta, proporcionando un perfil de egreso que les permita ingresar al campo laboral o a cualquiera de las licenciaturas del nivel superior.

Para satisfacer la demanda educativa de la sociedad, la escuela funciona en **turno mixto**, con el siguiente plan de estudios:

| TRONCO COMÚN   |   |
|--|---|
| 1er. SEMESTRE  | 2do. SEMESTRE   |
| Matemáticas I  | Matemáticas II  |
| Química I  | Química II  |
| Física I   | Física II   |
| Historia Universal   | Historia de México I  |
| Filosofía I  | Filosofía II  |
| Inglés I   | Inglés II   |
| Taller de Redacción, Lectura e Investigación, Documental I   | Taller de Redacción, Lectura e Investigación, Documental II |
| Técnicas de Laboratorio I                                    | Técnicas de Laboratorio II                                  |
| 3er. SEMESTRE  | 4to. SEMESTRE   |
| Matemáticas III  | Matemáticas IV  |
| Química III  | Física IV   |
| Física III   | Biología II   |
| Biología I   | Historia de Morelos   |
| Historia de México II  | Introducción Ciencias Sociales                              |
| Inglés III   | Inglés IV   |
| Taller de Redacción, Lectura e Investigación, Documental III | Taller de Redacción, Lectura e Investigación, Documental IV |
| Bioquímica   | Instrumentación   |

## CARRERAS:

| INDUSTRIAL FARMACÉUTICO      |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| 5to. SEMESTRE                | 6to. SEMESTRE                 |
| Matemáticas V                | Probabilidad y Estadística II |
| Probabilidad y Estadística I | Inglés VI                     |
| Biología III                 | Análisis de Medicamentos      |
| Inglés V                     | Tecnología Farmacéutica       |
| Microbiología I              | Control de Calidad            |
| Farmacología                 | Microbiología II              |
| Técnicas Inmunológicas       | Legislación Farmacéutica      |
| Química Analítica I          | Química Analítica II          |
| Anatomía y Fisiología        | Cromatografía                 |

| CLÍNICO                      |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| 5to. SEMESTRE                | 6to. SEMESTRE                 |
| Matemáticas V                | Probabilidad y Estadística II |
| Probabilidad y Estadística I | Inglés VI                     |
| Biología III                 | Laboratorio de Parasitología  |
| Inglés V                     | Química Analítica II          |
| Química Analítica I          | Química Clínica               |
| Microbiología I              | Microbiología II              |
| Hematología                  | Técnicas Inmunológicas        |
| Anatomía y Fisiología        | Técnicas Histológicas         |

| QUÍMICA DE ALIMENTOS  |  |
|---|--|
| 5to. SEMESTRE   | 6to. SEMESTRE                                |
| Matemáticas V   | Probabilidad y Estadística II                |
| Probabilidad y Estadística I                                | Inglés VI                                    |
| Biología III  | Química Analítica II                         |
| Inglés V  | Análisis Industrial de Alimentos             |
| Química Analítica I   | Control de Calidad y Producción de Alimentos |
| Química de alimentos  | Microbiología II (Alimentos)                 |
| Medición e Instrumentación (Operación de Equipo Industrial) | Economía                                     |
| Microbiología I (Alimentos)                                 | Legislación de Alimentos                     |
| Nutrición Humana  | Conservación de Alimentos                    |

| INDUSTRIAL Y EN CONTROL DE CALIDAD |                               |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 5to. SEMESTRE                      | 6to. SEMESTRE                 |
| Matemáticas V                      | Probabilidad y Estadística II |
| Probabilidad y Estadística I       | Inglés VI                     |
| Biología III                       | Química Analítica II          |
| Inglés V                           | Cromatografía                 |
| Química Analítica I                | Control de Producción         |
| Análisis Industrial                | Control de Calidad            |
| Medición e Instrumentación         | Legislación Industrial        |
| Microbiología I                    | Microbiología II              |



Actualmente, el 90% de los profesores cuenta con la certificación en competencias docentes avalado por la SEP-ANUIES, así como grados académicos de licenciatura, maestría y doctorado.

## ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

Como parte de la formación integral de sus estudiantes, la escuela ofrece una variedad de talleres como actividades extracurriculares en los ejes científico, cultural, deportivo y tecnológico. Además, se ofertan temas selectos de especialización para cada carrera técnica, con el propósito de proporcionarles a los estudiantes elementos teórico-prácticos y de investigación necesarios para su desarrollo profesional.

## SERVICIOS

Como parte de esta gran labor de enseñanza, la escuela cuenta con los servicios de Orientación Educativa, atención psicológica personalizada, talleres para padres de familia y cursos de preparación para el ingreso al nivel superior.

La escuela está ubicada en la Unidad Biomédica del Campus Universitario y cuenta con:

- Centro de cómputo con acceso a internet
- Laboratorios de prácticas equipados de acuerdo a las Normas Oficiales Mexicanas
- Aulas con equipo audiovisual
- Alto nivel académico que garantiza un elevado porcentaje de ingreso a los estudios de nivel superior
- Biblioteca con red de comunicaciones
- Amplia aceptación en el campo laboral, de investigación científica y en la sociedad
- Instalaciones deportivas
- Amplios jardines y áreas verdes

## PERFIL DE EGRESO

### **Perfil de egreso de la carrera de Técnico Laboratorista Clínico:**

- Aplica sus saberes de acuerdo a las necesidades que requiere el área de trabajo en las ciencias de la salud.
- Analiza, cualitativa y cuantitativamente los fluidos corporales, comparando los valores normales de los patológicos, de tal forma, que los resultados faciliten la información para la toma de decisiones.
- Aplica los lineamientos y Normas de Calidad que rigen los procesos de validación y certificación en esta área, ubicando la importancia de la información que genera.
- Aplica las Normas Oficiales Mexicanas en lo que se refiere a disposición de residuos peligrosos biológico-infecciosos.

### **Perfil de egreso de la carrera de Técnico Laboratorista Industrial y en Control de Calidad:**

- Aplica los procedimientos analíticos en Control y Producción de Calidad de materias primas, producto intermedio y producto terminado, en los procesos de producción industrial.
- Utiliza las tecnologías de la información y las técnicas básicas de control estadístico.
- Comprende los aspectos fundamentales de la legislación industrial y las normas de la calidad, validación y certificación.

### **Perfil de egreso de la carrera de Técnico Laboratorista Industrial Farmacéutico:**

- Aplica los aspectos fundamentales de las diferentes formas farmacéuticas.
- Aplica las diferentes técnicas analíticas para determinar la calidad de los productos farmacéuticos.
- Opera los equipos e instrumentos empleados en el área farmacéutica.
- Comprende los fundamentos de normatividad para la validación y certificación de calidad en los procesos de producción de fármacos.
- Utiliza las nuevas tecnologías de la información y las técnicas básicas de control estadístico de la calidad en el área farmacéutica
- Desarrolla una cultura de los desechos químico-biológicos para la conservación del medio ambiente
- Identifica las propiedades de principios activos básicos en diferentes formas farmacéuticas.

### **El egresado Técnico Laboratorista en Química de Alimentos, es un profesional que:**

- Evalúa la calidad de un producto alimenticio mediante análisis fisicoquímicos con base a la normatividad nacional e internacional.
- Opera equipos e instrumentos empleados en los distintos procedimientos de análisis de alimentos.
- Utiliza nuevas tecnologías de la información y las técnicas básicas de control estadístico.
- Valora el contenido nutricional de los alimentos.
- Conoce las condiciones óptimas para la conservación de diversos productos alimenticios.

## **DIRECTORIO**

**DR. ALEJANDRO VERA JIMÉNEZ**  
RECTOR DE LA UAEM

**LIC. ALFREDO MENA DIAZ**  
SECRETARIO GENERAL DE LA UAEM

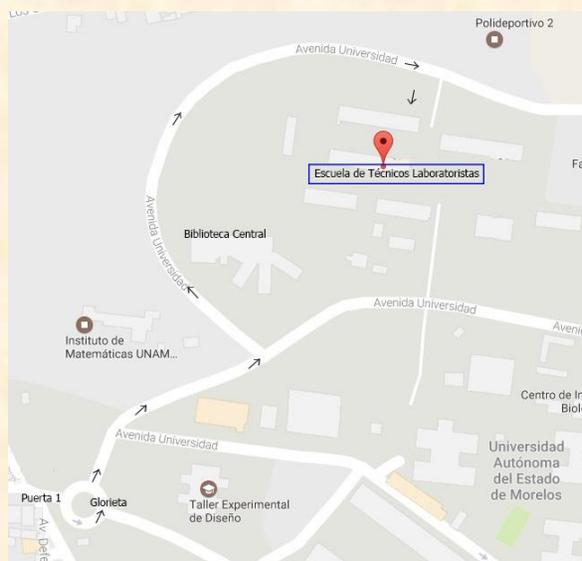
**DR. GUSTAVO URQUIZA BELTRÁN**  
SECRETARIO ACADÉMICO DE LA UAEM

**DR. JORGE ARMANDO PERALTA SÁMANO**  
DIRECTOR

**M. EN C. PEDRO ROMERO GUIDO**  
SECRETARIO DE ESCUELA

**M. en E. C. ANGÉLICA DEL CARMEN ARELLANO FRANCO**  
SECRETARIA DE DOCENCIA

**I.Q. DELFINA OROPEZA ORTIZ**  
SECRETARIA DE EXTENSIÓN DE ESCUELA



### **UBICACIÓN**

**ESCUELA DE TÉCNICOS LABORATORISTAS**  
**UNIDAD BIOMÉDICA**  
**AV. UNIVERSIDAD 1001**  
**COL. CHAMILPA**  
**TEL. 329 70 45**  
**TEL / FAX. 3297000 Ext. 3209, 3538.**  
**Páginas web: [www.tecnicoslaboratoristas.mx](http://www.tecnicoslaboratoristas.mx)**