

INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PLAN 420

Semestre:06

Optativa	Clave	Unidad de Aprendizaje	Clave	Requisito	Créditos
	137	Diseño de sistemas de tratamiento	130	Manejo y disposición de residuos	3
	138	Operaciones unitarias I	131	Balance de materia y energía	3
	139	Control de procesos de alimentos	132	Mecatrónica	4
	140	Ingeniería de bioreactores	133	Biotecnología de alimento	3
	141	Evaluación sensorial	134	Textura y viscosidad de alimentos	3
	142	Ciencia y tecnología de alimentos I	135	Análisis avanzado de alimentos	5
	143	Economía de la planta de alimentos			3

Semestre:07

Optativa	Clave	Unidad de Aprendizaje	Clave	Requisito	Créditos
	930	Servicio Social			16
	144	Operaciones unitarias II	138	Operaciones unitarias I	3
	145	Contabilidad administrativa	143	Economía de la planta de alimentos	3
	010	Cultura de Paz			2

Semestre:08

Optativa	Clave	Unidad de Aprendizaje	Clave	Requisito	Créditos
	146	Investigación y desarrollo			3
	147	Refrigeración y máquinas térmicas	144	Operaciones unitarias II	3
	148	Evaluación y financiamiento de proyectos	145	Contabilidad administrativa	3
	149	Ciencia y tecnología de alimentos II			5
	150	Nutrición y alimentación			2
	007	Liderazgo Emprendimiento e Innovación			2
	008	Responsabilidad Social y Desarrollo Sustentable			2
	151	Seminario para el desempeño profesional			2

Semestre:09					
Optativa	Clave	Unidad de Aprendizaje	Clave	Requisito	Créditos
	152	Diseño de industrias alimentarias	148	Evaluación y financiamiento de proyectos	6
Semestre:11					
Optativa	Clave	Unidad de Aprendizaje	Clave	Requisito	Créditos
	259	Estancias de investigación			20
	P10	Prácticas Profesionales			5
	P11	Prácticas Profesionales			8
	P12	Prácticas Profesionales			8
	P13	Prácticas Profesionales			12
	P14	Prácticas Profesionales			11
	P15	Prácticas Profesionales			16
	P16	Prácticas Profesionales			13
	P17	Prácticas Profesionales			20
	P18	Prácticas Profesionales			16
	P19	Prácticas Profesionales			24