

LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PLAN 430

Semestre: 01

OPTATIVA	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
	154	Química general			5
	157	Cálculo diferencial			4
	202	Introducción a la ingeniería agronómica			4
	007	Liderazgo, emprendimiento e innovación			2
	010	Cultura de paz			2
	094	Cultura de género			2

Semestre: 02

OPTATIVA	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
	155	Biología celular			4
	162	Cálculo integral			4
	203	Álgebra lineal			4
	204	Física			4
	009	Ética y cultura de la legalidad			2
	008	Responsabilidad social y desarrollo sustentable			2

Semestre: 03

OPTATIVA	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
	209	Bioquímica y laboratorio			3
	267	Ecuaciones diferenciales			5
	217	Termodinámica			4
	268	Mecánica de materiales			4
	269	Mecánica de fluidos			4
	270	Inglés básico			1
	271	Microbiología de alimentos y laboratorio			4
	272	Sistemas de calidad alimentaria			3

Semestre: 04

OPTATIVA	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
	273	Fisicoquímica	267	Ecuaciones diferenciales	3
	274	Transferencia de calor y masa	217	Termodinámica	4
	275	Ingeniería eléctrica	268	Mecánica de materiales	4
	257	Lenguaje de programación	269	Mecánica de fluidos	4
	276	Inglés intermedio	270	Inglés básico	1
	277	Bioquímica de alimentos	209	Bioquímica y laboratorio	3
	278	Análisis estadístico de alimentos	271	Microbiología de alimentos y laboratorio	4
	279	Análisis de alimentos	272	Sistemas de calidad alimentaria	3

Semestre: 05

OPTATIVA	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
	280	Mecatrónica	275	Ingeniería eléctrica	4
	260	Diseño asistido por computadora	257	Lenguaje de programación	4
	281	Inglés avanzado	276	Inglés intermedio	1
	282	Balance de materia y energía	274	Transferencia de calor y masa	4
	283	Textura y viscosidad	277	Bioquímica de alimentos	4
	284	Tecnología de la fermentación	278	Análisis estadístico de alimentos	4
	285	Análisis avanzado de alimentos	279	Análisis de alimentos	3
01FPF	286	Recursos humanos para la planta de alimentos			2
01FPF	287	Inglés técnico			2
01FPF	288	Metodología científica			2

Semestre: 06

OPTATIVA	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
	289	Evaluación sensorial	283	Textura y viscosidad	3
	290	Economía			2
	291	Operaciones unitarias	282	Balance de materia y energía	4

292	Control de procesos de alimentos	280	Mecatrónica	4
293	Biotecnología de alimentos	284	Tecnología de la fermentación	3
294	Ciencia y tecnología de frutas y cereales	285	Análisis avanzado de alimentos	5
295	Manejo y disposición de residuos			3
296	Nutrición y alimentación			2