

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
	273	Fisicoquímica
	274	Transferencia de calor y masa
	275	Ingeniería eléctrica
	257	Lenguaje de programación
	276	Inglés intermedio
	277	Bioquímica de alimentos
	278	Análisis estadístico de alimentos
	279	Análisis de alimentos

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

Semestre: 05

OPTATIVA	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE
	280	Mecatrónica
	260	Diseño asistido por computadora
	281	Inglés avanzado
	282	Balance de materia y energía
	283	Textura y viscosidad
	284	Tecnología de la fermentación
	285	Análisis avanzado de alimentos
01FPF	286	Recursos humanos para la planta de alimentos
01FPF	287	Inglés técnico
01FPF	288	Metodología científica

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
275	Ingeniería eléctrica	4
257	Lenguaje de programación	4
276	Inglés intermedio	1
274	Transferencia de calor y masa	4
277	Bioquímica de alimentos	4
278	Análisis estadístico de alimentos	4
279	Análisis de alimentos	3

Semestre: 06

OPTATIVA	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE
	289	Evaluación sensorial
	290	Economía
	291	Operaciones unitarias

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS
283	Textura y viscosidad	3
		2
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

Semestre: 07

OPTATIVA	CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CLAVE	REQUISITO	CRÉDITOS
	297	Refrigeración y máquinas térmicas			2
	298	Contabilidad administrativa	290	Economía	2
	299	Operaciones de separación	291	Operaciones unitarias	4
	300	Sistemas de tratamiento de agua			3
	301	Tecnología de empaques y enlatado de alimentos			4
	302	Ciencia y tecnología de leche y carne	294	Ciencia y tecnología de frutas y cereales	5
	303	Ingeniería de bioreactores			3