

INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PLAN 420

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