



1° SEMESTRE

Química General

C: 5

Laboratorio de Química General

C: 4

Cálculo Diferencial

C: 5

Métodos Estadísticos I

C: 5

Estados de Agregación de la Materia

C: 5

Álgebra Lineal

C: 5

Cultura Institucional

C: 3

ACUDE I

C: 2

Lengua Extranjera I

C: 7

2° SEMESTRE

Química Cuantitativa

C: 5

Laboratorio de Química Cuantitativa

C: 4

Cálculo Integral

C: 5

Métodos Estadísticos II

C: 5

Termodinámica

C: 5

Laboratorio de Termodinámica

C: 4

Química Orgánica

C: 5

ACUDE II

C: 2

Lengua Extranjera II

C: 7

3° SEMESTRE

Química Analítica

C: 5

Laboratorio de Química Analítica

C: 4

Ecuaciones Diferenciales

C: 5

Química Orgánica II

C: 5

Laboratorio de Química Orgánica II

C: 4

Balance de Materia y Energía

C: 5

Biología Molecular

C: 5

Laboratorio de Biología Molecular

C: 4

ACUDE III

C: 2

Lengua Extranjera III

C: 7

4° SEMESTRE

Química de Alimentos

C: 5

Microbiología General

C: 5

Laboratorio de Microbiología General

C: 5

Control Estadístico de Calidad

C: 5

Flujo de Fluidos

C: 5

Transferencia de Calor

C: 3

Dinámica y Control

C: 5

ACUDE IV

C: 2

Lengua Extranjera IV

C: 7

5° SEMESTRE

Análisis Instrumental

C: 5

Laboratorio de Análisis Instrumental

C: 4

Bioquímica de Alimentos

C: 5

Diseño Estadístico de Experimentos

C: 5

Físicoquímica de Alimentos I

C: 5

Cinética y Reactores Químicos Homogéneos

C: 5

Bioética

C: 5

Optativa I

C: 5

Lengua Extranjera V

C: 7

C: Créditos

Objetivo de la carrera:

Formar personas profesionales en la Ingeniería Química en Alimentos, innovadores, eficientes y competitivos; mediante un sistema de calidad, basado en valores éticos, conocimientos científicos y tecnológicos, con capacidad para tomar decisiones y resolver problemas de manera eficaz; aplicando sus conocimientos en los procesos de transformación de la industria de alimentos y en proyectos de investigación; responsables con la sociedad y el ambiente.

EJES

BÁSICO

BÁSICO DISCIPLINAR

INTEGRADOR

DISCIPLINAR

OPTATIVAS

TOTAL DE CREDITOS: 413



6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE	9° SEMESTRE	10° SEMESTRE
Inocuidad Microbiana de los Alimentos C: 5	Laboratorio de Análisis de Alimentos C: 7	Sistema de Gestión de la Inocuidad C: 5	Toxicología de Alimentos C: 5	Prácticas Profesionales C: 10
Laboratorio de Inocuidad Microbiana de los Alimentos C: 5	Técnicas de Evaluación Sensorial C: 5	Tecnología de Cereales y Leguminosas C: 5	Tecnología de Productos Cárnicos C: 5	Liderazgo y Capital Humano C: 5
Laboratorio de Bioquímica de Alimentos C: 5	Tecnología de Alimentos C: 5	Tecnología de Frutas y Hortalizas C: 5	Laboratorio de Procesado de Productos Cárnicos C: 7	
Nutrición Humana C: 7	Biotecnología de Alimentos C: 5	Laboratorio de Tecnología de Alimentos C: 7	Tecnología de Productos Lácteos C: 5	
Fisicoquímica de Alimentos II C: 5	Operaciones Unitarias II C: 5	Desarrollo de Nuevos Productos C: 5	Laboratorio de Procesado de Productos Lácteos C: 7	
Operaciones Unitarias I C: 4	Laboratorio de Operaciones Unitarias C: 4	Simulación de Procesos C: 5	Servicio Social C: 10	
Optativa II C: 5	Administración Empresarial C: 5	Emprendimiento C: 5	Gestión de la Calidad C: 1	
Lengua Extranjera VI C: 7	Optativa III C: 5	Optativa IV C: 5	Optativa V C: 10	
	Tutoría de la Titulación C: 1			

Objetivo de la carrera:

Formar personas profesionales en la Ingeniería Química en Alimentos, innovadores, eficientes y competitivos; mediante un sistema de calidad, basado en valores éticos, conocimientos científicos y tecnológicos, con capacidad para tomar decisiones y resolver problemas de manera eficaz; aplicando sus conocimientos en los procesos de transformación de la industria de alimentos y en proyectos de investigación; responsables con la sociedad y el ambiente.

EJES

BÁSICO

BÁSICO DISCIPLINAR

INTEGRADOR

DISCIPLINAR

OPTATIVAS

TOTAL DE CREDITOS: 413