

INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PLAN 420

Semestre:02

Optativa	Clave	Unidad de Aprendizaje	Clave	Requisito	Créditos
	107	Cálculo diferencial	101	Matemáticas y álgebra lineal	4
	108	Fisicoquímica	101	Matemáticas y álgebra lineal	3
	109	Mecánica de fluidos	102	Introducción a la ingenie	4
	110	Microbiología de alimentos	103	Diseño asistido por computadora	3
	111	Química orgánica	104	Microbiología	4
	112	Lenguajes de programación	105	Muestreo y análisis cuantitativo	3
	113	Inglés II	102	Introducción a la ingenie	3
			106	Inglés I	3

Semestre:03

Optativa	Clave	Unidad de Aprendizaje	Clave	Requisito	Créditos
	114	Cálculo integral	107	Cálculo diferencial	4
	115	Termodinámica	108	Fisicoquímica	3
	116	Mecánica de materiales	109	Mecánica de fluidos	4
	117	Análisis estadístico de alimento	110	Microbiología de alimentos	4
	118	Bioquímica de alimentos I	111	Química orgánica	3
	119	Sistemas de calidad alimentaria	112	Lenguajes de programación	3
	120	Inglés III	113	Inglés II	3

Semestre:04

Optativa	Clave	Unidad de Aprendizaje	Clave	Requisito	Créditos
	121	Ecuaciones diferenciales	114	Cálculo integral	4
	122	Transferencia de calor y masa	115	Termodinámica	3
	123	Ingeniería eléctrica	116	Mecánica de materiales	4
	124	Tecnología de la fermentación	117	Análisis estadístico de a	4
	125	Bioquímica de alimentos II	118	Bioquímica de alimentos I	3
	126	Análisis de alimentos	119	Sistemas de calidad alimentaria	4
01PF01	127	Recursos humanos para la planta de alimentos			2
01PF01	128	Inglés técnico			2
01PF01	129	Metodología científica			2

Semestre:05

Optativa	Clave	Unidad de Aprendizaje	Clave	Requisito	Créditos
	130	Manejo y disposición de residuos	121	Ecuaciones diferenciales	3
			126	Análisis de alimentos	
	131	Balance de materia y energía	121	Ecuaciones diferenciales	3
			122	Transferencia de calor y masa	
	132	Mecatrónica	123	Ingeniería eléctrica	4
	133	Bioteología de alimentos	124	Tecnología de la fermentación	3
	134	Textura y viscosidad de alimentos	125	Bioquímica de alimentos I	4
	135	Análisis avanzado de alimentos	126	Análisis de alimentos	4
	136	Tecnología de empaques y enlatado de alimentos	126	Análisis de alimentos	4

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	Bioteología 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
	10	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
	7	Liderazgo Emprendimiento e Innovación			2
	8	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