

LICENCIATURA EN INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

clave	Semestre:01	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

clave	Semestre:02	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

clave	Semestre:03	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