

1 Cálculo Diferencial ACF-0901 3-2-5	2 Cálculo Integral ACF-0902 3-2-5	3 Ecuaciones Diferenciales ACF-0905 3-2-5	4 Microbiología AEM-1050 2-4-6	5 Microbiología de Alimentos ALM-1016 2-4-6	6 Biotecnología ALG-1004 3-3-6	7 Tecnología de Lácteos ALM-1027 2-4-6	8 Diseño e Impartición de Cursos Presenciales ALH-1006 1-3-4	9 Residencia Profesional 10
Química Inorgánica ALF-1021 3-2-5	Probabilidad y Estadística AEC-1081 2-2-4	Diseños Experimentales ALD-1007 2-3-5	Taller de Control Estadístico de Procesos ALA-1023 0-4-4	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería AEM-1083 2-4-6	Tecnología de Cárnicos ALM-1024 2-4-6	Tecnología de Cereales y Oleaginosas ALM-1025 2-4-6	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	
Biología AEF-1005 3-2-5	Álgebra Lineal ACF-0903 3-2-5	Bioquímica de Alimentos I ALF-1002 3-2-5	Bioquímica de Alimentos II ALF-1003 3-2-5	Tecnología de Conservación ALM-1026 2-4-6	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos ALA-1013 0-4-4	Diseño de Plantas Alimentarias ALD-1005 2-3-5	Calidad e Inoc. En Prod. Origen Veg. IIF-2002 3-2-5	
Introducción a la Industria Alimentaria ALR-1014 2-1-3	Laboratorio de Química Analítica ALB-1015 1-4-5	Termodinámica ALJ-1028 4-2-6	Flujo de Fluidos ALM-1009 2-4-6	Operaciones de Transferencia de Calor ALM-1017 2-4-6	Operaciones de Transferencia de Masa ALM-1018 2-4-6	Operaciones Mecánicas ALM-1025 2-4-6	Desarrollo de Alimentos Funcionales IIF-2003 3-2-5	
Fundamentos de Investigación ACC-0906 2-2-4	Química Orgánica ALF-1022 3-2-5	Análisis de Alimentos ALM-1001 2-4-6	Programación ALA-1020 0-4-4	Evaluación Sensorial ALF-1008 3-2-5	Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria ALC-1011 2-2-4	Inducción a la Administración y Economía ALC-1012 2-2-4	Producción e Innov. De Lácteos IIF-2004 3-2-5 OP	Mercadotecnia de Productos Alimentarios IIF-2005 3-2-5 OP
Taller de Ética ACA-0907 0-4-4	Fundamentos de Física ALC-1010 2-2-4	Desarrollo Sustentable ACD-0908 2-3-5	Taller de Investigación I ACA-0909 0-4-4	Taller de Investigación II ACA-0910 0-4-4		Calidad e Inocuidad Ind. Cárnicos IIF-2001 3-2-5	Envase, Empaque y Embalaje IIF-2006 3-2-5 OP	Toxicología de Alimentos IIF-2007 3-2-5 OP

Actividades Complementarias				
26	28	32	29	33

Servicio Social		
32	29	10

Estructura Genérica	210	Servicio Social 10
Especialidad	25	Total de Créditos 260
Residencia Profesional	10	

	Ciencias Básicas
	Ciencias de la Ingeniería
	Ingeniería Aplicada
	Diseño en Ingeniería
	Ciencias Sociales y Humanidades
	Ciencias Económico Administrativas
	Especialidad (cursos complementarios)
→	Seriación de asignaturas

Materias Obligatorias

Clave	Materia	Créditos
IIF-2001	Calidad e inocuidad en la Industria de Cárnicos.	3-2-5
IIF-2002	Calidad e inocuidad en productos de origen vegetal	3-2-5
IIF-2003	Desarrollo de alimentos funcionales	3-2-5

Materias Optativas:

Clave	Materia	Créditos
IIF-2004	Producción e Innovación de Lácteos	3-2-5
IIF-2005	Mercadotecnia de productos Alimentarios	3-2-5
IIF-2006	Envase, Empaque y Embalaje	3-2-5
IIF-2007	Toxicología de Alimentos	3-2-5

Sugerencias para la selección de materias optativas en paquetes de 2 asignaturas:

PAQUETE 1.- a y b

PAQUETE 2.- c y d

Donde;

a) Producción e Innovación de Lácteos
b) Mercadotecnia de productos alimentarios
c) Envase, Empaque y Embalaje
d) Toxicología