



1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE	6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE	9° SEMESTRE	10° SEMESTRE
Química General C: 5	Química Cuantitativa C: 5	Química Analítica C: 5	Química de Alimentos C: 5	Análisis Instrumental C: 5	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 C: 10
Laboratorio de Química General C: 4	Laboratorio de Química Cuantitativa C: 4	Laboratorio de Química Analítica C: 4	Microbiología General C: 5	Laboratorio de Análisis Instrumental C: 4	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
Cálculo Diferencial C: 5	Cálculo Integral C: 5	Ecuaciones Diferenciales C: 5	Laboratorio de Microbiología General C: 5	Bioquímica de Alimentos 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	
Métodos Estadísticos I C: 5	Métodos Estadísticos II C: 5	Química Orgánica II C: 5	Control Estadístico de Calidad C: 5	Diseño Estadístico de Experimentos C: 5	Nutrición Humana C: 5	Biotecnología de Alimentos C: 5	Laboratorio de Tecnología de Alimentos C: 7	Tecnología de Productos Lácteos C: 5	
Estados de Agregación de la Materia C: 5	Termodinámica C: 5	Laboratorio de Química Orgánica II C: 4	Flujo de Fluidos C: 5	Fisicoquímica de Alimentos I 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	
Álgebra lineal C: 5	Laboratorio de Termodinámica C: 4	Balance de Materia y Energía C: 5	Transferencia de Calor C: 5	Cinética y Reactores Químicos Homogéneos C: 5	Operaciones Unitarias I C: 5	Laboratorio de Operaciones Unitarias C: 4	Simulación de Procesos C: 5	Servicio Social C: 10	
Cultura Institucional C: 3	Química Orgánica C: 5	Biología Molecular C: 5	Dinámica y Control C: 5	Bioética C: 5	Optativa II C: 5	Administración Empresarial C: 5	Emprendimiento C: 5	Gestión de la Calidad C: 5	
ACUDE I C: 2	Laboratorio de Métodos Experimentales C: 4	Laboratorio de Biología Molecular C: 4	ACUDE IV C: 2	Optativa I C: 5	Lengua Extranjera VI C: 7	Optativa III C: 5	Optativa IV C: 5	Optativa V C: 5	
Lengua Extranjera I C: 7	ACUDE II C: 2	ACUDE III C: 2	Lengua Extranjera IV C: 7	Lengua Extranjera V C: 7		Tutoría de la Titulación C: 1			
	Lengua Extranjera II C: 7	Lengua Extranjera III C: 7							

### 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.

**TOTAL DE CREDITOS: 413**

C: Créditos

EJES

BÁSICO

BÁSICO DISCIPLINAR

INTEGRADOR

DISCIPLINAR

OPTATIVAS