



1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE
Química general C: 5	Química cuantitativa C: 5	Química analítica C: 5	Electroquímica C: 5	Fisioquímica de alimentos I C: 5
Lab. de química general C: 4	Lab. de química cuantitativa C: 4	Lab. de química analítica C: 4	Lab. de electroquímica C: 4	Bioquímica de alimentos C: 5
Estados de agregación de la materia C: 5	Química orgánica I C: 5	Química orgánica II C: 5	Análisis instrumental C: 5	Lab. de bioquímica de alimentos C: 5
Métodos estadísticos I C: 5	Lab. de métodos experimentales C: 4	Lab. de química analítica II C: 4	Lab. integral de básicas C: 7	Microbiología general C: 5
Cálculo diferencial C: 6	Termodinámica C: 5	Ecuaciones diferenciales C: 5	Química en alimentos C: 5	Lab. de microbiología general C: 5
Salud, valores y sustentabilidad C: 1	Lab. de termodinámica C: 4	Mecánica y electricidad C: 5	Biología celular y molecular C: 5	Transferencia de calor C: 5
ACUDE I C: 2	Métodos estadísticos II C: 5	Lab. de mecánica y electricidad C: 3	Lab. de biología celular y molecular C: 4	Administración empresarial C: 5
Lengua extranjera C: 7	Cálculo integral C: 5	Balances materia y energía C: 5	Lengua extranjera IV C: 7	Optativa I C: 5
	Lengua extranjera II C: 7	ACUDE III C: 2		ACUDE III C: 2
		Lengua extranjera III C: 7		Lengua Extranjera V C: 7

Objetivo de la carrera:

Formar 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.



6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE	9° SEMESTRE	10° SEMESTRE
Fisicoquímica de alimentos II C: 5	Operaciones unitarias II C: 5	Nutrición humana C: 5	Toxicología de alimentos C: 5	Prácticas profesionales C: 10
Laboratorio de análisis de alimentos C: 7	Lab. de operaciones unitarias C: 5	Aseguramiento de la inocuidad C: 5	Tecnología de productos cárnicos C: 5	Tutoría de titulación C: 1
Microbiología sanitaria C: 5	Técnicas de evaluación sensorial C: 5	Tecnología de frutas y hortalizas C: 5	Lab. de tecnología de productos cárnicos C: 7	
Lab. de microbiología sanitaria C: 5	Biotecnología de alimentos C: 5	Lab. de tecnología de alimentos C: 7	Tecnología de productos lácteos C: 5	
Operaciones unitarias I C: 5	Tecnología de alimentos C: 5	Desarrollo de nuevos productos C: 5	Lab. de productos lácteos C: 7	
Control estadístico de calidad C: 5	Diseño estadístico de experimentos. C: 5	Simulación de procesos C: 5	Instrumentación y control C: 5	
Bioética C: 5	Liderazgo y capital humano C: 5	Desarrollo emprendedor C: 5	Optativa V C: 5	
Optativa II C: 5	Optativa III C: 5	Optativa IV C: 5	Servicio social C: 10	
Lengua extranjera VI C: 7	ACUDE IV C: 2	Lengua extranjera VIII C: 7		
	Lengua extranjera VII C: 7			

Objetivo de la carrera:

Formar 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.