



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO  
FACULTAD DE QUÍMICA

## LICENCIATURA EN INGENIERÍA QUÍMICA EN ALIMENTOS

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.

**CRÉDITOS TOTALES: 413.**

| PRIMER SEMESTRE |                                     |           |
|-----------------|-------------------------------------|-----------|
| Eje             | Materia                             | Créditos  |
|                 | Química General                     | 5         |
|                 | Laboratorio de Química General      | 4         |
|                 | Cálculo Diferencial                 | 5         |
|                 | Métodos Estadísticos I              | 5         |
|                 | Estados de Agregación de la Materia | 5         |
|                 | Álgebra Lineal                      | 5         |
|                 | Cultura Institucional               | 3         |
|                 | ACUDE I                             | 2         |
|                 | Lengua Extranjera I                 | 7         |
|                 | <b>Total</b>                        | <b>41</b> |

| TERCER SEMESTRE |                                    |           |
|-----------------|------------------------------------|-----------|
| Eje             | Materia                            | Créditos  |
|                 | Química Analítica                  | 5         |
|                 | Laboratorio de Química Analítica   | 4         |
|                 | Ecuaciones Diferenciales           | 5         |
|                 | Química Orgánica II                | 5         |
|                 | Laboratorio de Química Orgánica II | 4         |
|                 | Balance de Materia y Energía       | 5         |
|                 | Biología Molecular                 | 5         |
|                 | Laboratorio Biología Molecular     | 4         |
|                 | ACUDE III                          | 2         |
|                 | Lengua Extranjera III              | 7         |
|                 | <b>Total</b>                       | <b>46</b> |

| SEGUNDO SEMESTRE |                                       |           |
|------------------|---------------------------------------|-----------|
| Eje              | Materia                               | Créditos  |
|                  | Química Cuantitativa                  | 5         |
|                  | Laboratorio de Química Cuantitativa   | 4         |
|                  | Cálculo Integral                      | 5         |
|                  | Métodos Estadísticos II               | 5         |
|                  | Termodinámica                         | 5         |
|                  | Laboratorio de Termodinámica          | 4         |
|                  | Química Orgánica I                    | 5         |
|                  | Laboratorio de Métodos Experimentales | 4         |
|                  | ACUDE II                              | 2         |
|                  | Lengua Extranjera II                  | 7         |
|                  | <b>Total</b>                          | <b>46</b> |

| CUARTO SEMESTRE |                                      |           |
|-----------------|--------------------------------------|-----------|
| Eje             | Materia                              | Créditos  |
|                 | Química de Alimentos                 | 5         |
|                 | Microbiología General                | 5         |
|                 | Laboratorio de Microbiología General | 5         |
|                 | Control Estadístico de Calidad       | 5         |
|                 | Flujo de Fluidos                     | 5         |
|                 | Transferencia de Calor               | 5         |
|                 | Dinámica y Control                   | 5         |
|                 | ACUDE IV                             | 2         |
|                 | Lengua Extranjera IV                 | 7         |
|                 | <b>Total</b>                         | <b>44</b> |

### EJES/ÁREAS

BÁSICO

BÁSICO DISCIPLINAR

INTEGRADOR

DISCIPLINAR

OPTATIVAS



**EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR**



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO  
FACULTAD DE QUÍMICA

## LICENCIATURA EN INGENIERÍA QUÍMICA EN ALIMENTOS

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.

**CRÉDITOS TOTALES: 413.**

| QUINTO SEMESTRE |                                          |           |
|-----------------|------------------------------------------|-----------|
| Eje             | Materia                                  | Créditos  |
|                 | Análisis Instrumental                    | 5         |
|                 | Laboratorio de Análisis Instrumental     | 4         |
|                 | Bioquímica de Alimentos                  | 5         |
|                 | Diseño Estadístico de Experimentos       | 5         |
|                 | Fisicoquímica de Alimentos I             | 5         |
|                 | Cinética y Reactores Químicos Homogéneos | 5         |
|                 | Bioética                                 | 5         |
|                 | Optativa I                               | 5         |
|                 | Lengua Extranjera V                      | 7         |
|                 | <b>Total</b>                             | <b>46</b> |

| SÉPTIMO SEMESTRE |                                      |           |
|------------------|--------------------------------------|-----------|
| Eje              | Materia                              | Créditos  |
|                  | Laboratorio de Análisis de Alimentos | 7         |
|                  | Técnicas de Evaluación Sensorial     | 5         |
|                  | Tecnología de Alimentos              | 5         |
|                  | Biotecnología de Alimentos           | 5         |
|                  | Operaciones Unitarias II             | 5         |
|                  | Laboratorio de Operaciones Unitarias | 4         |
|                  | Administración Empresarial           | 5         |
|                  | Optativa III                         | 5         |
|                  | Tutoría de la Titulación             | 1         |
|                  | <b>Total</b>                         | <b>42</b> |

| SEXTO SEMESTRE |                                                      |           |
|----------------|------------------------------------------------------|-----------|
| Eje            | Materia                                              | Créditos  |
|                | Inocuidad Microbiana de los Alimentos                | 5         |
|                | Laboratorio de Inocuidad Microbiana de los Alimentos | 5         |
|                | Laboratorio de Bioquímica de Alimentos               | 5         |
|                | Nutrición Humana                                     | 5         |
|                | Fisicoquímica de Alimentos II                        | 5         |
|                | Operaciones Unitarias I                              | 5         |
|                | Optativa II                                          | 5         |
|                | Lengua Extranjera VI                                 | 7         |
|                | <b>Total</b>                                         | <b>42</b> |

| OCTAVO SEMESTRE |                                        |           |
|-----------------|----------------------------------------|-----------|
| Eje             | Materia                                | Créditos  |
|                 | Sistemas de Gestión de la Inocuidad    | 5         |
|                 | Tecnología de Cereales y Leguminosas   | 5         |
|                 | Tecnología de Frutas y Hortalizas      | 5         |
|                 | Laboratorio de Tecnología de Alimentos | 7         |
|                 | Desarrollo de Nuevos Productos         | 5         |
|                 | Simulación de Procesos                 | 5         |
|                 | Emprendimiento                         | 5         |
|                 | Optativa IV                            | 5         |
|                 | <b>Total</b>                           | <b>42</b> |

### EJES/ÁREAS

BÁSICO

BÁSICO DISCIPLINAR

INTEGRADOR

DISCIPLINAR

OPTATIVAS



**EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR**



## LICENCIATURA EN INGENIERÍA QUÍMICA EN ALIMENTOS

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.

**CRÉDITOS TOTALES: 413.**

### NOVENO SEMESTRE

| Eje | Materia                                        | Créditos  |
|-----|------------------------------------------------|-----------|
|     | Toxicología de Alimentos                       | 5         |
|     | Tecnología de Productos Cárnicos               | 5         |
|     | Laboratorio de Procesado de Productos Cárnicos | 7         |
|     | Tecnología de Productos Lácteos                | 5         |
|     | Laboratorio de Procesado de Productos Lácteos  | 7         |
|     | Servicio Social                                | 10        |
|     | Gestión de la Calidad                          | 5         |
|     | Optativa V                                     | 5         |
|     | <b>Total</b>                                   | <b>49</b> |

### DÉCIMO SEMESTRE

| Eje | Materia                    | Créditos  |
|-----|----------------------------|-----------|
|     | Liderazgo y Capital Humano | 5         |
|     | Prácticas Profesionales    | 10        |
|     | <b>Total</b>               | <b>15</b> |



#### EJES/ÁREAS

■ BÁSICO ■ BÁSICO DISCIPLINAR ■ INTEGRADOR ■ DISCIPLINAR ■ OPTATIVAS