

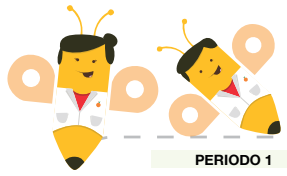
QUÍMICA EN ALIMENTOS

MAPA CURRICULAR

PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8	PERIODO 9	PERIODO 10
Álgebra Lineal 2 2 4 6	Biología 2 2 4 6	Microbiología General 2 4 6 8	Bioquímica 3 2 5 8	Microbiología de Alimentos 2 3 5 7	Nutrición Humana 2 4 6 8	Ciencia y Tecnología de Frutas y Hortalizas 2 4 6 8	Ciencia y Tecnología de Lácteos 2 4 6 8		
Cálculo Diferencial e Integral 2 2 4 6	Cálculo Avanzado 2 2 4 6	Probabilidad y Estadística 1 3 4 5	Diseño de Experimentos 1 3 4 5	Química de Aditivos Alimentarios 2 2 4 6	Análisis Sensorial 2 3 5 7	Ciencia y Tecnología de Cereales 2 4 6 8	Ciencia y Tecnología de Carnes 2 4 6 8	Ingeniería de Proyectos en la Industria Alimentaria 3 0 3 6	
Materia, Estructura y Propiedades 2 3 5 7	Química Orgánica Alifática y Aromática 2 3 5 7	Química Orgánica de Halógenos y Oxígeno 3 0 3 6	Química Orgánica Heteroalifática y Biomoléculas 3 0 3 6	Química de Alimentos 2 4 6 8	Análisis de Alimentos 2 4 6 8		Metodología de la Investigación 3 0 3 6	Investigación Aplicada 0 4 4 4	
Mecánica 2 4 6 8	Química Inorgánica 2 2 4 6	Equilibrio de Fases 3 0 3 6	Laboratorio Integral de Química Orgánica 0 4 4 4	Fundamentos de Operaciones Unitarias 2 0 2 4	Operaciones Unitarias en Alimentos 2 3 5 7	Legislación de Alimentos 2 1 3 5	Fundamentos de Desarrollo de Alimentos 3 0 3 6	Desarrollo de Alimentos 1 4 5 6	
Laboratorio Básico de Química 0 3 3 3	Electromagnetismo 2 4 6 8	Química Analítica Cualitativa 2 2 4 6	Química Analítica Cuantitativa 2 2 4 6			Biotecnología Alimentaria 2 3 5 7	Relaciones Humanas 3 0 3 6		
Ciencia, Tecnología y Sociedad 2 2 4 6	Termodinámica 2 2 4 6	Laboratorio de Termodinámica Básica 0 4 4 4	Fisicoquímica de Sistemas Coloidales 2 2 4 6	Cinética y Catálisis 2 2 4 6	Calidad en la Industria Alimentaria 3 0 3 6	Toxicología de Alimentos 2 3 5 7	Sustentabilidad en la Cadena Alimentaria 3 0 3 6		
		Inglés 5 2 2 4 6	Inglés 6 2 2 4 6	Inglés 7 2 2 4 6	Inglés 8 2 2 4 6	Análisis Instrumental de Alimentos 2 4 6 8			
		Optativa 1, Básico 3 0 3 6	Optativa 2, Básico 3 0 3 6	Optativa 3, Básico 3 0 3 6	Sanidad en la Industria Alimentaria 2 1 3 5	Optativa 1, Integral 3 1 3 6	Optativa 2, Integral 3 0 3 6	Optativa 3, Integral 3 0 3 6	
								Optativa 4, Integral 3 0 3 6	

Práctica Profesional 30





PERIODO 1 PERIODO 2 PERIODO 3 PERIODO 4 PERIODO 5 PERIODO 6 PERIODO 7 PERIODO 8 PERIODO 9 PERIODO 10

Aspectos Socioeconómicos de la Industria Alimentaria	3
	0
	3
	6

Ética Profesional	3
	0
	3
	6

La Alimentación Mexicana a través de la Historia	3
	0
	3
	6

Alimentos Funcionales	3
	0
	3
	6

Evaluación de Riesgos en Alimentos	3
	0
	3
	6

Tecnología de Bebidas y Confitería	3
	0
	3
	6

Comunicación de la Química	3
	0
	3
	6

Filosofía de la Ciencia	3
	0
	3
	6

Envases y Embalajes	3
	0
	3
	6

Finanzas en la Industria Alimentaria	3
	0
	3
	6

Temas Selectos de Alimentos	3
	0
	3
	6

Logística en la Cadena Alimentaria	3
	0
	3
	6

Planificación de Negocios en la Industria Alimentaria	3
	0
	3
	6

HT	10
HP	16
TH	26
CR	36

HT	12
HP	15
TH	27
CR	39

HT	16
HP	15
TH	31
CR	47

HT	16
HP	15
TH	31
CR	47

HT	15
HP	13
TH	28
CR	43

HT	15
HP	17
TH	32
CR	47

HT	15
HP	19
TH	34
CR	49

HT	19
HP	8
TH	30
CR	46

HT	10
HP	8
TH	18
CR	28

HT	
HP	
TH	
CR	30

SIMBOLOGIA

Unidad de aprendizaje	HT: Horas Teóricas
	HP: Horas Prácticas
	TH: Total de Horas
	CR: Créditos

- Obligatorio Núcleo Básico
- Obligatorio Núcleo Sustantivo
- Obligatorio Núcleo Integral

- Optativo Núcleo Básico
- Optativo Núcleo Integral

° Unidades de Aprendizaje Integrativas Profesionales

PARAMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS

Núcleo Básico cursar y acreditar 21 UA	41	9
	46	0
	87	9
	128	18

Núcleo Sustantivo cursar y acreditar 27 UA	53
	72
	125
	178

Núcleo Integral cursar y acreditar 6 UA + 1 Práctica Profesional	13	12
	8	0
	21	12
	64	24

Núcleo Básico acreditar 3 UA	9
	0
	9
	18

Núcleo Integral acreditar 4 UA	12
	0
	12
	24

Total del Núcleo Básico 24 UA para cubrir 146 créditos

Total del Núcleo Sustantivo 27 UA para cubrir 178 créditos

Total del Núcleo Integral 10 UA + 1 Práctica Profesional para cubrir 88 créditos

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

UA Obligatorias	54 UA + 1 Actividad Académica
UA Optativas	7
UA a Acreditar	61 UA + 1 Actividad Académica
Créditos	412

