



QUÍMICA EN ALIMENTOS

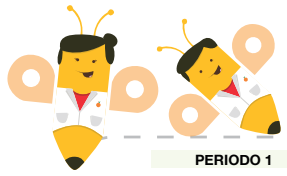
MAPA CURRICULAR

| 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 0 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

SD





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 |
| | 46 |
| | 87 |
| | 128 |

| | |
|------------------------------|----|
| Núcleo Básico acreditar 3 UA | 9 |
| | 0 |
| | 9 |
| | 18 |

| | |
|--|-----|
| Núcleo Sustantivo cursar y acreditar 27 UA | 53 |
| | 72 |
| | 125 |
| | 178 |

| | |
|--|----|
| Núcleo Integral cursar y acreditar 6 UA + 1 Práctica Profesional | 13 |
| | 8 |
| | 21 |
| | 64 |

| | |
|--------------------------------|----|
| 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 |

SD

