MAPA CURRICULAR DE INGENIERÍA QUÍMICA EN ALIMENTOS 2023

1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE	6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE	9° SEMESTRE	10° SEMESTRE
Química General 5,3,0,2,0	Química Cuantitativa 5,3,0,2,0	Química Analítica 5,3,0,2,0	Química de Alimentos 5,3,0,2,0	Análisis Instrumental 5,3,0,2,0	Inocuidad Microbiana de los Alimentos 5,3,0,2,0	Laboratorio de Análisis de Alimentos 7,0,5,2,0	Sistemas de Gestión de la Inocuidad 5,3,0,2,0	Toxicología de Alimentos 5,3,0,2,0	Prácticas Profesionales* 480
Laboratorio de Química General 4,0,3,1,0	Laboratorio de Química Cuantitativa 4,0,3,1,0	Laboratorio de Química Analítica 4,0,3,1,0	Microbiología General 5,3,0,2,0	Laboratorio de Análisis Instrumental 4,0,3,1,0	Laboratorio de Inocuidad Microbiana de los Alimentos 5,0,4,1,0	Técnicas de Evaluación Sensorial 5,3,0,2,0	Tecnología de Cereales y Leguminosas 5,3,0,2,0	Tecnologías de Productos Cárnicos 5,3,0,2,0	Liderazgo y Capital Humano 5,3,0,2,0
Calculo Diferencial 5,3,0,2,0	Calculo Integral 5,3,0,2,0	Ecuaciones Diferenciales 5,3,0,2,0	Laboratorio de Microbiología General 5,0,4,1,0	Bioquímica de Alimentos 5,3,0,2,0	Laboratorio de Bioquímica de Alimentos 5,0,4,1,0	Tecnología de Alimentos 5,3,0,2,0	Tecnología de Frutas y Hortalizas 5,3,0,2,0	Laboratorio de Procesado de Productos Cárnicos 7,0,5,2,0	
Métodos Estadísticos I 5,3,0,2,0	Métodos Estadísticos II 5,3,0,2,0	Química Orgánica II 5,3,0,2,0	Control Estadístico de Calidad 5,3,0,2,0	Diseño Estadístico de Experimentos 5,3,0,2,0	Nutrición Humana 5,3,0,2,0	Biotecnología de Alimentos 5,3,0,2,0	Laboratorio de Tecnología de Alimentos 7,0,5,2,0	Tecnología de Productos Lácteos 5,3,0,2,0	
Estados de Agregación de la Materia 5,3,0,2,0	Termodinámica 5,3,0,2,0	Laboratorio de Química Orgánica II 4,0,3,1,0	Flujo de Fluidos 5,3,0,2,0	Fisicoquímica de Alimentos I 5,3,0,2,0	Fisicoquímica de Alimentos II 5,3,0,2,0	Operaciones Unitarias II 5,3,0,2,0	Desarrollo de Nuevos Productos 5,3,0,2,0	Laboratorio de Procesado de Productos Lácteos 7,0,5,2,0	
Álgebra lineal 5,3,0,2,0	Laboratorio de Termodinámica 4,0,3,1,0	Balance de Materia y Energía 5,3,0,2,0	Transferencia de Calor 5,3,0,2,0	Cinética y Reactores Químicos Homogéneos 5,3,0,2,0	Operaciones Unitarias I 5,3,0,2,0	Laboratorio de Operaciones Unitarias 4,0,3,1,0	Simulación de Procesos 5,3,0,2,0	Servicio Social* 480	
Cultura Institucional 3,2,0,1,0	Química Orgánica I 5,3,0,2,0	Biología Molecular 5,3,0,2,0	Dinámica y Control 5,3,0,2,0	Bioética 5,3,0,2,0		Administración Empresarial 5,3,0,2,0	Emprendimiento 5,3,0,2,0	Gestión de la Calidad 5,3,0,2,0	
	Laboratorio de Métodos Experimentales 4,0,3,1,0	Laboratorio de Biología Molecular 4,0,3,1,0		Optativa I 5,3,0,2,0	Optativa II 5,3,0,2,0	Optativa III 5,3,0,2,0	Optativa IV 5,3,0,2,0	Optativa V 5,3,0,2,0	
ACUDE I 2,0,2,0,0	ACUDE II 2,0,2,0,0	ACUDE III 2,0,2,0,0	ACUDE IV 2,0,2,0,0			Tutoria de Titulación 1,1,0,0,0			
Lengua Extranjera I 7,5,0,2,0	Lengua Extranjera II 7,5,0,2,0	Lengua Extranjera III 7,5,0,2,0	Lengua Extranjera IV 7,5,0,2,0	Lengua Extranjera V 7,5,0,2,0	Lengua Extranjera VI 7,5,0,2,0				

Nombre de la asignatura
CR,HT,HL,HI,HS

CR Créditos
HT Horas de Teoría
HL Horas de Laboratorio
HI Horas de trabajo independiente
HS Horas de trabajo de campo profesional supervisado

BÁSICO
BÁSICO DISCIPLINAR
INTEGRADOR
DISCIPLINAR
OPTATIVAS

Teoría y Práctica de Aditivos Alimentarios
Tecnología de Envases, Empaques y Embalaje
Tecnologías Emergentes en la Conservación de Alimentos
Microencapsulación de Ingredientes Alimentarios
Alimentos Nutracéuticos y Funcionales
Aprovechamiento de Subproductos Agroalimentarios
Enfermedades Metabólicas: Aspectos Moleculares y Modulación por Componentes de la Dieta
Enología
Alimentos Fermentados
Tópico I
Tópico II

Horas Totales	**4608**
Teoría	3402
Laboratorio	108
Créditos Totales	**413**
***Horas de trabajo de campo profesional supervisado**	**960**