

MAPA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

BLOQUE 1			BLOQUE 2			BLOQUE 3			ÁREAS	
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SEPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE	NOVENO SEMESTRE		
6 QUÍMICA GENERAL 3T/0P	8 QUÍMICA ORGÁNICA I 4T/0P	8 QUÍMICA ORGÁNICA II 4T/0P	8 BIOQUÍMICA GENERAL 4T/0P	10 QUÍMICA DE ALIMENTOS 5T/0P	8 MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS 4T/0P	8 ANÁLISIS Y LEGISLACIÓN DE ALIMENTOS 4T/0P			INGENIERÍA APLICADA	
8 ÁLGEBRA 3T/2P	6 PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA 2T/2P	6 DISEÑO DE EXPERIMENTOS 2T/2P								
8 CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL 3T/2P	8 ECUACIONES DIFERENCIALES 3T/2P	6 RECURSOS INFORMÁTICOS 2T/2P	8 TRANSFERENCIA DE CANTIDAD DE MOVIMIENTO Y REOLOGÍA 4T/0P	8 TRANSFERENCIA DE ENERGÍA Y APLICACIONES DE BALANCE 4T/0P	8 TRANSFERENCIA DE MATERIA Y APLICACIONES DE BALANCE 4T/0P				CIENCIAS BÁSICAS Y MATEMÁTICAS	
6 MECÁNICA 3T/0P	8 TERMODINÁMICA I 4T/0P	8 TERMODINÁMICA II 4T/0P	10 PROCESOS DEL MANEJO MECÁNICO DE SÓLIDOS 5T/0P	8 PROCESOS DEL MANEJO MECÁNICO DE FLUIDOS 4T/0P	10 PROCESOS TÉRMICOS 5T/0P	10 PROCESOS DE SEPARACIÓN 5T/0P	10 PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS 5T/0P			
6 ELECTRICIDAD Y MAGNETISMO 3T/0P	6 ONDAS Y ÓPTICA 3T/0P	6 FISICOQUÍMICA DE COLOIDES 3T/0P							OTROS CURSOS	
8 LABORATORIO DE CIENCIA BÁSICA I 0T/8P	8 LABORATORIO DE CIENCIA BÁSICA II 0T/8P	10 LABORATORIO DE CIENCIA BÁSICA III 0T/10P	10 LABORATORIO EXPERIMENTAL MULTIDISCIPLINARIO I 0T/10P	10 LABORATORIO EXPERIMENTAL MULTIDISCIPLINARIO II 0T/10P	10 LABORATORIO EXPERIMENTAL MULTIDISCIPLINARIO III 0T/10P	10 LABORATORIO EXPERIMENTAL MULTIDISCIPLINARIO IV 0T/10P	10 LABORATORIO EXPERIMENTAL MULTIDISCIPLINARIO V 0T/10P			
6 CIENCIAS DEL COMPORTAMIENTO HUMANO 2T/2P	6 ECONOMÍA APLICADA 6T/0P		6 RECURSOS NATURALES DE MÉXICO 3T/0P	6 ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA 3T/0P	6 ADMINISTRACIÓN LIDERAZGO Y TOMA DE DECISIONES 3T/0P	6 FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS 3T/0P			CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES	
								6 TALLER MULTIDISCIPLINARIO DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS (OPTATIVA)		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: left;"> <p>→ Seriación obligatoria</p> <p>⋯ Seriación sugerida</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: left;"> <p>Pasar al Bloque II (4° semestre) necesitas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tener por lo menos 120 créditos </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: left;"> <p>Pasar al Bloque III (7° semestre) necesitas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tener por lo menos 249 créditos • No haber tomado ninguna asignatura del Bloque I • Aprobar el Examen de Lectura de Comprensión de Textos en Inglés y enviar a la coordinación copia de la constancia </div> </div>						6 OPTATIVA DE CONTROL DE ALIMENTOS 3T/0P	8 OPTATIVA DE INGENIERÍA DE PROCESOS 4T/0P	6 OPTATIVAS DE ADMINISTRACIÓN 3T/0P	CIENCIAS DE LA INGENIERÍA	
						6 OPTATIVA DE ÁREA I 3T/0P	6 OPTATIVA DE ÁREA II 3T/0P	6 OPTATIVA DE ÁREA III 3T/0P		
							6 OPTATIVA DE ÁREA II 3T/0P			
									TOTAL	
A	7	7	6	5	5	5	6	6	3	50
C	48	50	44	42	42	42	46	44	42	400
HT	17	19	15	16	16	16	18	17	11	145
HP	14	12	14	10	10	10	10	10	20	110
TOTAL	31	31	29	26	26	26	28	27	31	255

A, número de asignatura; C, número de créditos; HT, horas de teoría/semana/semestre; HP, horas de prácticas/semana/semestre.