

CIENCIAS BÁSICAS

ÁLGEBRA LINEAL 3 0 6	CÁLCULO AVANZADO 3 0 6	QUÍMICA ORGÁNICA DE HALÓGENOS Y OXÍGENO 3 0 6	QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA 3 0 6
CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL 3 0 6	ELECTROMAGNETISMO 3 2 8	QUÍMICA ANALÍTICA CUALITATIVA 3 0 6	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA 2 2 6
MECÁNICA 3 2 8	QUÍMICA INORGÁNICA 3 0 6	EQUILIBRIO DE FASES 3 0 6	LABORATORIO DE REACCIONES EN SOLUCIÓN 0 3 3
QUÍMICA GENERAL 3 2 8	QUÍMICA ORGÁNICA ALIFÁTICA Y AROMÁTICA 3 0 6	LABORATORIO INTEGRAL DE QUÍMICA ORGÁNICA 0 3 3	
	TERMODINÁMICA 3 0 6	LABORATORIO DE PRINCIPIOS TERMODINÁMICOS 0 4 4	

CIENCIAS DE LA DISCIPLINA

BIOLOGÍA CELULAR 3 0 6	QUÍMICA ORGÁNICA HETEROALIFÁTICA Y BIOMOLÉCULAS 3 0 6	NUTRICIÓN HUMANA 3 2 8	MÉTODOS DE PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS 2 4 8	OPERACIONES UNITARIAS EN ALIMENTOS 2 0 4	EVALUACIÓN SENSORIAL 2 2 6	BIOTECNOLOGÍA 3 2 8
BIOQUÍMICA 3 2 8	QUÍMICA DE ALIMENTOS 3 2 8	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS 2 2 6	LABORATORIOS DE OPERACIONES UNITARIAS 0 4 4	ANÁLISIS INSTRUMENTAL 3 0 6		
	CINÉTICA QUÍMICA Y CATALISIS 3 0 6	LABORATORIO DE SISTEMAS COLOIDALES Y CINÉTICA QUÍMICA 0 4 4	FUNDAMENTOS DE OPERACIONES UNITARIAS 2 0 4	LABORATORIO DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS 0 3 3		
	QUÍMICA DE SUPERFICIES Y COLOIDES 3 0 6	MICROBIOLOGÍA GENERAL 3 2 8	ANÁLISIS DE ALIMENTOS 3 3 9			
	DISEÑO DE EXPERIMENTOS 2 2 6					

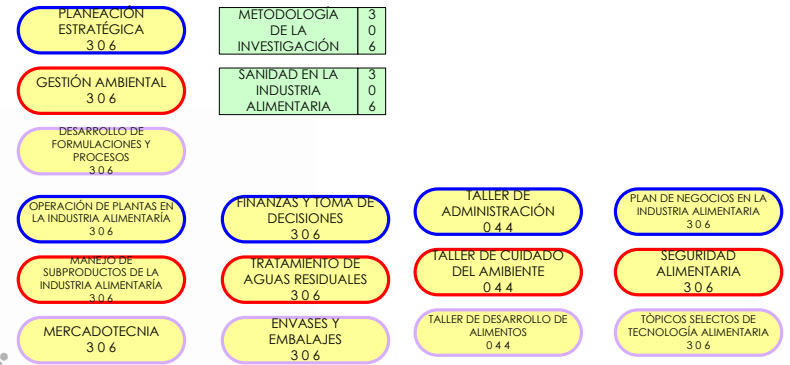
CIENCIAS DEL PERFIL PROFESIONAL

TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS 2 2 6	LEGISLACIÓN DE ALIMENTOS 3 0 6	TALLER DE PROCESAMIENTO DE CEREALES 0.5.5	TALLER DE PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS 0.5.5	ESTANCIA PROFESIONAL -- 40
CALIDAD 2 2 6	TALLER DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS 0.5.5	TALLER DE PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS 0.5.5	TALLER DE CONFITERIA Y BEBIDAS 0.5.5	
	ADMINISTRACIÓN 3.0.6	CUIDADO DEL AMBIENTE 2.2.6		
		DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS 2.2.6		

CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

CONTEXTO DE LA QUÍMICA EN ALIMENTOS 2 2 6	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA 3.0.6	PSICOLOGÍA DE LA SOCIEDAD MEXICANA 3.0.6	RELACIONES HUMANAS 3 0 6	ÉTICA PROFESIONAL 3 0 6
COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA 1 2 4	HISTORIA DE LA CIENCIA 3.0.6	ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS DE MÉXICO 3.0.6		
	HISTORIA DEL ARTE 3.0.6	LA ALIMENTACIÓN MEXICANA A TRAVÉS DE LA HISTORIA 3.0.6		
	FILOSOFÍA DE LA CIENCIA 3.0.6	ECONOMÍA 3.0.6		
		TÓPICOS DE LIDERAZGO 3.0.6		
INGLES C1 2 2 6	INGLÉS C2 2 2 6	INGLÉS D1 2 2 6	INGLÉS D2 2 2 6	

CIENCIAS COMPLEMENTARIAS



SIMBOLOGÍA

ÁREAS CURRICULARES	HT	HORAS TEÓRICAS
	HP	HORAS PRÁCTICAS
	CR	CRÉDITOS

NÚCLEO BÁSICO OBLIGATORIAS CURSAR Y ACREDITAR 16 UA	44 HT 12 HP 100 CR	NÚCLEO BÁSICO OPTATIVAS: CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES CURSAR 2 UA PARA CUBRIR 12 CRÉDITOS
---	--------------------------	--

NÚCLEO SUSTANTIVO OBLIGATORIAS CURSAR Y AGRUPAR 28 UA	58 HT 48 HP 164 CR	NÚCLEO SUSTANTIVO OPTATIVAS: TALLERES DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CURSAR 3 UA PARA CUBRIR 15 CRÉDITOS
---	--------------------------	---

NÚCLEO INTEGRAL OBLIGATORIAS CURSAR Y ACREDITAR 6 UA + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)	14 HT* 8 HP* 76 CR	NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: FORMACIÓN INTEGRAL ACREDITAR 2 UA PARA CUBRIR 12 CRÉDITOS
---	--------------------------	--

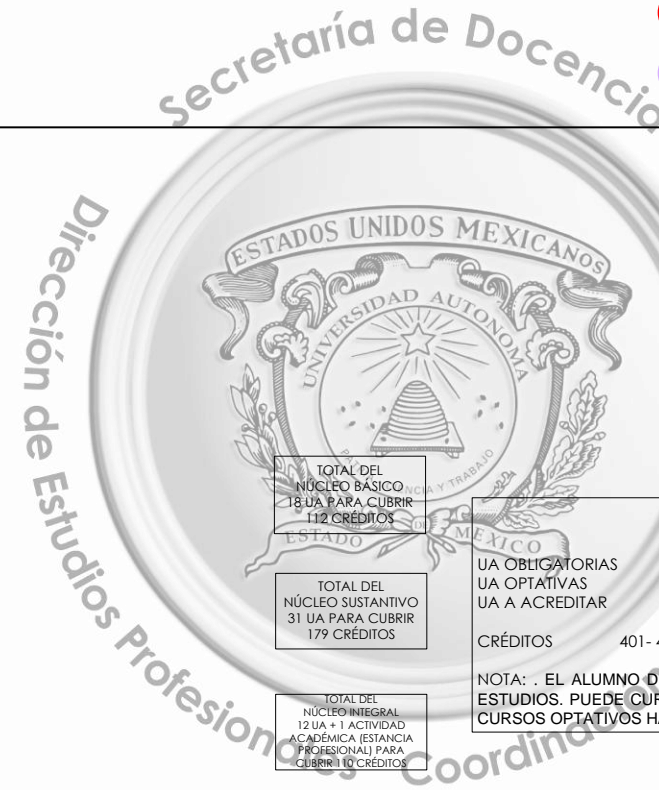
NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: LÍNEA DE ACENTUACIÓN ADMINISTRACIÓN

NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: LÍNEA DE ACENTUACIÓN CUIDADO DEL AMBIENTE

NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: LÍNEA DE ACENTUACIÓN DESARROLLO DE ALIMENTOS

ACREDITAR 3 UA DE SEIS CRÉDITOS Y 1 UA DE CUATRO CRÉDITOS DE LA COMBINACIÓN DE LAS LÍNEAS DE ACENTUACIÓN PARA CUBRIR 22 CRÉDITOS

*NO SE ESPECIFICA LA CARGA HORARIA DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL), YA QUE VARIA DEPENDIENDO DONDE SE DESARROLLE



TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO 18 UA PARA CUBRIR 112 CRÉDITOS

TOTAL DEL NÚCLEO SUSTANTIVO 31 UA PARA CUBRIR 179 CRÉDITOS

TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL 12 UA + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL) PARA CUBRIR 110 CRÉDITOS

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA OBLIGATORIAS	50 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL)
UA OPTATIVAS	11 + °
UA A ACREDITAR	61 + 1 ACTIVIDAD ACADÉMICA (ESTANCIA PROFESIONAL) + °
CRÉDITOS	401- 425
NOTA: EL ALUMNO DEBE CUBRIR OBLIGATORIAMENTE 401 CRÉDITOS DEL PLAN DE ESTUDIOS. PUEDE CURSAR ADICIONALMENTE ASIGNATURAS DE CUALQUIERA DE LOS CURSOS OPTATIVOS HASTA ALCANZAR UN MÁXIMO DE 425 CRÉDITOS °	