

# Plan de Estudios

## Licenciatura en Ingeniería en Alimentos

Primer semestre	Segundo semestre	Tercer semestre	Cuarto semestre	Quinto semestre	Sexto semestre	Séptimo semestre	Octavo semestre	Noveno semestre
Aprender a aprender	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente	México Multicultural	Fundamentos de Metodología de la Investigación	Identidad y Deontología	Procesamiento Térmico de Alimentos	Tecnología de Alimentos	Servicio Social	Prácticas Profesionales
Computación	Cálculo Diferencial e Integral	Ecuaciones Diferenciales y su Aplicación	Economía y Administración Agropecuaria	Fenómenos de Transporte	Aseguramiento de la Calidad	Proyecto de Investigación	Temas Selectos de Ingeniería en Alimentos	
Álgebra lineal	Estadística Aplicada a la Ingeniería	Fisicoquímica para Ingeniería	Computación para Ingeniería	Ciencia de los Alimentos	Transporte de Fluidos	Procesos de Transferencia de Masa		
Fundamentos de física	Termodinámica	Análisis Fisicoquímico de Alimentos	Balances de Masa y Energía	Nutrición y Alimentación	Optativa I	Ingeniería de Procesos Alimentarios		
Química general	Análisis Químico	Química de Alimentos	Bioquímica de los Procesos Metabólicos	Bioteología de Alimentos	Optativa II	Optativa IV		
Biología	Química de las Biomoléculas	Técnicas Microbiológicas Básicas	Microbiología de Alimentos	Microbiología Industrial	Optativa III	Formulación y Evaluación de Proyectos Agropecuarios		
Actividades artísticas	Actividades artísticas	Actividades artísticas	Actividades artísticas	Actividades artísticas	En otras palabras... Lengua extranjera			
Actividades de educación para una vida saludable	Actividades de educación para una vida saludable	Actividades de educación para una vida saludable	Actividades de educación para una vida saludable	Actividades de educación para una vida saludable				
Conversaciones introductorias. Lengua extranjera I	Eventos pasados y futuros II	Logros y experiencias III	Decisiones personales IV	Causa y efecto lengua extranjera				

Núcleos de formación

<span style="color: blue;">■</span>	Básico
<span style="color: yellow;">■</span>	Profesional
<span style="color: lightgreen;">■</span>	Complementario
<span style="color: red;">■</span>	Terminal y de integración
<span style="color: lightblue;">■</span>	Lengua extranjera

Optativas	
I y II	III y IV
Aditivos Alimentarios	Ingeniería de Fermentaciones Alimentarias
Diseño de Experimentos	Tecnología de Cereales y Oleaginosas
Evaluación Sensorial de los Alimentos	Tecnología de la Carne y Productos
Reología y Textura de Alimentos	Tecnología de Lácteos
Diseño de Plantas Procesadoras de Instrumentación y Control de Procesos	Tecnología Poscosecha de Frutas y

Fecha de actualización: 15 de septiembre de 2021

La información ingresada en primer semestre, es un ejemplo de llenado para cada uno de los semestres