

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carrera 910402 LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS

Plan de Estudio 1 PLAN DEL 2012

Enfasis 0 Bloque Común(no hay énfasis)

Nivel	Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
			T	P	L	TP			
1	B 0106	BIOLOGÍA GENERAL	4	0	0	0	3		B 0107
1	B 0107	LABORATORIO DE BIOLOGÍA GENERAL	0	0	3	0	1		B 0106
1	EF-	ACTIVIDAD DEPORTIVA	0	0	2	0	0		
1	EG-I	CURSO INTEGRADO DE HUMANIDADES I	8	0	0	0	6		
1	MA0001	PRECÁLCULO	5	0	0	0	0		
1	MA1001	CÁLCULO I	5	0	0		3	MA0001	
1	QU0100	QUÍMICA GENERAL I	4	0	0	0	3		QU0101
1	QU0101	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL I	0	0	3	0	1		QU0100
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 1 : 17						
2	EG-II	CURSO INTEGRADO DE HUMANIDADES II	8	0	0	0	6	EG-I	
2	FS0210	FÍSICA GENERAL I	4	0	0		3	MA1001 Equiv.: MA0250 o MA1210	FS0211
2	FS0211	LABORATORIO DE FÍSICA GENERAL I	0	0	3		1	MA1001 Equiv.: MA0250 o MA1210	FS0210 Equiv.: FS0227
2	MA2210	ECUACIONES DIFERENCIALES APLICADAS	5	0	0	0	3	MA0225 Equiv.: MA0230 o MA1210 o MA1001	
2	QU0102	QUÍMICA GENERAL II	4	0	0	0	3	QU0100; QU0101	QU0103
2	QU0103	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL II	0	0	3		1	QU0100; QU0101	QU0102
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 2 : 17						
3	EG-	CURSO DE ARTE	3	0	0	0	2		
3	FS0310	FÍSICA GENERAL II	4	0	0		3	FS0210; FS0211; MA1002 Equiv.: MA0350 o MA2210	FS0311
3	FS0311	LABORATORIO DE FÍSICA GENERAL II	0	0	3		1	FS0210 Equiv.: FS0227; FS0211; MA1002 Equiv.: MA2210 o MA0350	FS0310 Equiv.: FS0327
3	MA1004	ÁLGEBRA LINEAL	5	0	0	0	3		
3	QU0212	QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL I	4	0	0	0	4	QU0102; QU0103	QU0213
3	QU0213	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL I	1	0	3		1	QU0102; QU0103	QU0212
3	SR-I	SEMINARIO DE REALIDAD NACIONAL I	3	0	0	0	2	EG-II	

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carrera 910402 LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS

Plan de Estudio 1 PLAN DEL 2012

Enfasis 0 Bloque Común(no hay énfasis)

Nivel	Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
			T	P	L	TP			
3	TA0101	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	4	0	0	0	2		
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 3 : 18						
4	QU0214	QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL II	4	0	0	0	4	QU0212; QU0213	QU0215
4	QU0215	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL I	1	0	3		1	QU0212; QU0213	QU0214
4	RP-1	REPERTORIO	3	0	0	0	3		
4	TA0118	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	3	1	0	0	3	TA0101	
4	XS0215	ESTADÍSTICA PARA BIOCENCIAS	3	2	0	0	4	MA1210 Equiv.: MA0225 o MA1001	
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 4 : 15						
5	MQ0329	BIOQUÍMICA PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	0	0	0	4	QU0214; QU0215	
5	QU0200	QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA I	4	0	0		3	QU0102 Equiv.: QU0114; QU0103 Equiv.: QU0115	QU0201
5	QU0201	LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA I	2	0	4		2	QU0102 Equiv.: QU0114; QU0103 Equiv.: QU0115	QU0200
5	SR-II	SEMINARIO DE REALIDAD NACIONAL II	3	0	0	0	2	SR-I	
5	TA0106	TERMODINÁMICA PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	0	0		3	FS0310; FS0311; MA1004; MA2210; QU0102; QU0103	
5	XS0302	MÉTODOS ESTADÍSTICOS PARA LA INDUSTRIA	3	1	0	0	3	XS0215	
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 5 : 17						
6	OPT505	BLOQUE OPTATIVO					3		
6	QU0302	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	6	0	0	0	3	MQ0329; QU0200 Equiv.: QU0254 o QU0246; QU0201 Equiv.: QU0255 o QU0247	QU0303
6	QU0303	LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS I	0	0	4		2	MQ0329; QU0200 Equiv.: QU0246; QU0201 Equiv.: QU0247	QU0302
6	TA0107	TERMOFLUIDOS PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	0	0	0	3	TA0106	TA0108
6	TA0108	LABORATORIO DE TERMOFLUIDOS PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	0	0	3	0	2	TA0106	TA0107
6	TA0120	ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	4	0	0	0	3	B 0106; B 0107; MQ0329; TA0118	TA0121

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carrera 910402 LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS

Plan de Estudio 1 PLAN DEL 2012

Enfasis 0 Bloque Común(no hay énfasis)

Nivel	Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
			T	P	L	TP			
6	TA0121	LABORATORIO DE ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS E	0	0	4	0	2	B 0106; B 0107; MQ0329; TA0118	TA0120
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 6 : 18						
7	QU0304	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	6	0	0	0	3	QU0302; QU0303	QU0313
7	QU0313	LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS II	0	0	4	0	2	QU0302; QU0303	QU0304
7	TA0109	OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO	4	0	0		3	TA0107; TA0108; TA0118	TA0110
7	TA0110	LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS EN EI	0	0	4		3	TA0107; TA0108; TA0118; XS0302	TA0109
7	TA0116	ANÁLISIS SENSORIAL Y REOLÓGICO DE ALIMENTC	3	0	2	0	4	QU0302; QU0303; TA0107; TA0108; XS0302	
7	TA0122	ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS EN EL PROCESAMIE	4	0	0	0	3	TA0203 Equiv.: TA0120 y TA0121 o MB0206	TA0123
7	TA0123	LABORATORIO DE ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS E	0	0	4	0	2	TA0203 Equiv.: TA0120 y TA0121 o MB0206	TA0122
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 7 : 20						
8	QU0300	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	4	0	0	0	3	QU0200 Equiv.: QU0246; QU0201 Equiv.: QU0247	QU0301
8	QU0301	LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	1	0	3		2	QU0200 Equiv.: QU0246; QU0201 Equiv.: QU0247	QU0300
8	TA0111	OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO	4	0	0	0	3	TA0109; TA0110	TA0112
8	TA0112	LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS EN EI	0	0	5	0	3	TA0109; TA0110	TA0111
8	TA0115	PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	3	0	3		4	TA0109; TA0110; TA0204 Equiv.: TA0122 y TA0123 o MB0207	
8	TA0403	ASPECTOS NUTRICIONALES DEL PROCESAMIENTO	3	0	0	0	3	MQ0329	
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 8 : 18						
9	QU0306	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	3	0	0	0	3	QU0300 Equiv.: QU0336; QU0301 Equiv.: QU0337	QU0307
9	QU0307	LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	0	0	4	0	2		QU0306
9	TA0311	PROCESOS ALIMENTARIOS I	3	0	0	0	3	TA0111; TA0112	TA0312
9	TA0312	LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	0	0	5	0	3	TA0111; TA0112	TA0311
9	TA0314	GESTIÓN DE CALIDAD	3	0	0		3	QU0300; TA0109; TA0204 Equiv.: TA0122 y TA0123 o MB0207; XS0302	

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carrera 910402 LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS

Plan de Estudio 1 PLAN DEL 2012

Enfasis 0 Bloque Común(no hay énfasis)

Nivel	Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
			T	P	L	TP			
9	TA0315	PLANEAMIENTO Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN	5	0	0	4	TA0107; XS0302		
			Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 9 : 18			
10	TA0113	PROCESOS ALIMENTARIOS II	3	0	0	3	TA0111; TA0112	TA0114	
10	TA0114	LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	0	0	5	3	TA0111; TA0112	TA0113	
10	TA0117	ECONOMÍA AGROINDUSTRIAL	4	0	0	3	TA0109; XS0215		
10	TA0202	GESTIÓN PROFESIONAL	3	3	0	0	TA0314; TA0315		
10	TA0502	TÓPICOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	0	0	2	QU0302; TA0109; TA0203 Equiv.: TA0120 y TA0121 o MB0206; XS0302		
			Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 10 : 14			
11	TA9500	INVESTIGACIÓN DIRIGIDA I	3	0	0	0	0		
11	TA9600	SEMINARIO DE GRADUACIÓN	0	0	0	0	0		
11	TA9700	PRACTICA DIRIGIDA 1	0	0	0	0	0		
			Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 11 : 0			
12	TA9501	INVESTIGACIÓN DIRIGIDA II	2	0	0	0	TA9500		
12	TA9701	PRÁCTICA DIRIGIDA 2	0	0	0	0	0		
			Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 12 : 0			
13	TA9502	INVESTIGACION DIRIGIDA 3	2	0	0	0	0		

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carrera 910402 LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS

Plan de Estudio 1 PLAN DEL 2012

Enfasis 0 Bloque Común(no hay énfasis)

Nivel	Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred. Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
			T	P	L	TP		
13	TA9702	PRÁCTICA DIRIGIDA 3	0	0	0	0	0	

Grado: LICENCIATURA

Créditos nivel 13 : 0

Total créditos énfasis 0 : 172

Total cursos énfasis 0 : 71

Total de créditos : 172

Observaciones generales del plan de estudio Este plan se establece debido al cambio de nombre y por tanto de código de la carrera de Licenciatura en Tecnología de Alimentos

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carrera 910402 LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS

Plan de Estudio 1 PLAN DEL 2012

Bloques Optativos

Bloque Optativo OPT505 BLOQUE OPTATIVO

Observaciones:

Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
		T	P	L	TP			
TA0119	MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y VEGETALES	3	0	0	0	3		
TA0406	CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS	4	3	0	0	3	MQ0329; QU0212; QU0214	
TA0407	FERMENTACIÓN, DESHIDRATACIÓN Y FRITURA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORT.	4	3	0	0	3	MQ0329; QU0212; QU0214	
TA0408	VIDA ÚTIL Y EMPAQUE	3	0	0		3	XS0302	QU0302; TA0120; TA0121
XE0156	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	4	0	0	0	4		
TA0210	TEMAS ESPECIALES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	3	0	0	0	3		
TA0211	TEMAS ESPECIALES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	3	0	0	0	3		
TA0212	TEMAS ESPECIALES EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS III	3	0	0	0	3		