



**NIVEL:** LICENCIATURA  
**PROGRAMA:** LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS  
**ESPECIALIDAD:**  
**PLAN:** 2042  
**OPCIÓN:**

Clave	Materia	Tipo	Créditos	Horas Teo.	Horas Lab.	Eje	Créditos Req.	Materias Requisito
0119	ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS	OBL	4	0	4	C	0	
0120	ESTRATEGIAS PARA APRENDER A APRENDER	OBL	3	0	3	C	0	
0121	CARACTERÍSTICAS DE LA SOCIEDAD ACTUAL	OBL	3	0	3	C	0	
0123	NUEVAS TECNOL. DE LA INFORM. Y LA COMUN.	OBL	3	0	3	C	0	
0124	ÉTICA Y DESARROLLO PROFESIONAL	OBL	3	0	3	C	0	
7162	QUÍMICA GENERAL	OBL	8	3	2	B	0	
7790	INT. AL CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL	OBL	8	3	2	B	0	
7792	BIOLOGÍA GENERAL	OBL	8	3	2	B	0	
7793	SEGURIDAD Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE	OBL	6	3	0	B	0	
7791	QUÍMICA INORGÁNICA	OBL	8	3	2	B	20	
7794	MECÁNICA Y FLUÍDOS	OBL	8	3	2	B	20	Aprobar: 7790
7795	QUÍMICA ORGÁNICA I	OBL	8	3	2	B	20	
8421	ELEMENTOS DE CÁLC. INT. Y ÁLGEBRA LINEAL	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7790
7796	ECUACIONES DIFERENCIALES	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 8421
7797	QUÍMICA ANALÍTICA I	OBL	8	2	4	B	0	Aprobar: 7162
7798	QUÍMICA ORGÁNICA II	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7795
7799	ELECTRICIDAD Y CALOR	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7794
7800	TERMODINÁMICA QUÍMICA	OBL	8	3	2	B	45	
7801	BIOQUÍMICA I	OBL	8	3	2	B	45	
7171	BIOESTADÍSTICA I	OBL	8	3	2	B	80	
7802	QUÍMICA ANALÍTICA II	OBL	8	3	2	B	0	Cursar: 7797
7803	QUÍMICA ORGÁNICA III	OBL	8	3	2	B	0	Cursar: 7798
7804	MAGNETISMO Y ÓPTICA	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7799
7805	EQUILIBRIO QUÍMICO	OBL	8	3	2	B	0	Cursar: 7800
7806	BIOQUÍMICA II	OBL	8	3	2	B	0	Cursar: 7801
7177	BIOESTADÍSTICA II	OBL	8	3	2	B	0	Cursar: 7171
7789	GENÉTICA	OBL	6	3	0	B	128	
7807	QUÍMICA ANALÍTICA III	OBL	8	2	4	B	0	Cursar: 7802
7809	MICROBIOLOGÍA GENERAL	OBL	6	3	0	B	128	
7810	CINÉTICA QUÍMICA	OBL	8	3	2	B	0	Cursar: 7805

Tipo: OBL=OBLIGATORIA, OPT=OPTATIVA, SEL=DE SELECCIÓN

Eje: C=COMÚN, B=BÁSICO, P=PROFESIONALIZANTE, I=INTEGRADOR, E=ESPECIALIZANTE

OBSERVACIONES: PARA QUE UN ALUMNO SE CONSIDERE EGRESADO DEL PROGRAMA DE LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS DEBERÁ CUBRIR UN MÍNIMO DE 390 CRÉDITOS DE LOS CUALES CORRESPONDEN:

331 MATERIAS OBLIGATORIAS 30 MATERIAS OPTATIVAS 29 MATERIAS DE SELECCION



<b>NIVEL:</b>		LICENCIATURA							
<b>PROGRAMA:</b>		LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS				<b>PLAN:</b>		2042	
<b>ESPECIALIDAD:</b>		<b>OPCIÓN:</b>							
7811	LABORATORIO DE INTEGRACIÓN BÁSICO	OBL	6	0	6	I	128		
7812	SEMINARIO-TALLER DE ALIMENTOS	OBL	3	0	3	P	176		
7813	DISEÑO DE PROCESOS	OBL	6	3	0	P	176		
7814	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	OBL	6	3	0	P	176		
7815	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7809	
7816	NUTRICIÓN I	OBL	8	3	2	P	176		
7817	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	OBL	6	3	0	P	0	Cursar: 7813	
7818	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	OBL	6	3	0	P	218		
7819	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	OBL	6	3	0	P	0	Cursar: 7815	
7820	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	OBL	6	3	0	P	218	Cursar: 7807	
7821	TÉCNICAS APLICADAS DE ALIMENTOS	OBL	8	0	8	I	218		
7822	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	OBL	6	3	0	P	0	Cursar: 7817	
7823	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	OBL	6	3	0	P	259		
7824	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL	OBL	6	3	0	P	259		
7825	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	OBL	6	3	0	P	0	Cursar: 7820	
7826	TÉCNICAS APLICADAS DE ALIMENTOS II	OBL	8	0	8	I	259		
7827	PRÁCTICAS PROFESIONALES	OBL	20	0	20	I	299		
0132	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	SEL	6	3	0		0		
0133	HISTORIA REGIONAL	SEL	8	4	0		0		
0134	PRODUCCIÓN FOTOGRAFICA	SEL	4	0	4		0		
0135	REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS	SEL	4	2	0		0		
0139	REDACCIÓN DE TEXTOS DE DIVULG.CIENTÍFICA	SEL	6	2	2		0		
0140	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	SEL	6	3	0		45		
0141	ECONOMÍA ALIMENTARIA	SEL	6	3	0		120		
6906	CULTURA EMPRENDEDORA	SEL	4	1	2		0		
6999	ADMINISTRACIÓN I	SEL	10	5	0		0		
7005	ADMINISTRACIÓN II	SEL	10	5	0		0	Aprobar: 6999	
7885	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	SEL	5	1	3		0		
8400	CONTABILIDAD	SEL	6	3	0		0		
8401	TEORÍA ECONÓMICA	SEL	6	3	0		0		
8402	LEGISLACIÓN AGRARIA	SEL	6	3	0		0		
8981	REDACCIÓN	SEL	6	3	0		0		

Tipo: OBL=OBLIGATORIA, OPT=OPTATIVA, SEL=DE SELECCIÓN

Eje: C=COMÚN, B=BÁSICO, P=PROFESIONALIZANTE, I=INTEGRADOR, E=ESPECIALIZANTE

OBSERVACIONES: PARA QUE UN ALUMNO SE CONSIDERE EGRESADO DEL PROGRAMA DE LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS DEBERÁ CUBRIR UN MÍNIMO DE 390 CRÉDITOS DE LOS CUALES CORRESPONDEN:

331 MATERIAS OBLIGATORIAS 30 MATERIAS OPTATIVAS 29 MATERIAS DE SELECCION



<b>NIVEL:</b>		LICENCIATURA							
<b>PROGRAMA:</b>		LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS						<b>PLAN:</b> 2042	
<b>ESPECIALIDAD:</b>								<b>OPCIÓN:</b>	
6255	INTROD.A LOS SIST.DE CAL.APLICADOS A C.I	OPT	6	3	0	E	120		
7150	SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPT	6	3	0	P	0	Aprobar: 7162 y 7792 y 7793	
7828	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN II	OPT	4	0	4	E	176		
7829	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN III	OPT	4	0	4	E	176		
7861	BIOLOGÍA CELULAR	OPT	8	3	2	E	128		
7862	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	OPT	6	2	2	E	0	Aprobar: 7171	
7863	ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD	OPT	6	3	0	E	176		
7864	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS MARINOS	OPT	6	3	0	E	218		
7865	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	176		
7866	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	176		
7867	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN I	OPT	4	0	4	E	176		
7868	LÍPIDOS EN ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	176		
7869	NUTRICIÓN II	OPT	6	3	0	E	218		
7870	NUTRICIÓN III	OPT	6	3	0	E	218		
7871	MÉTODOS EXPERIMENTALES EN NUTRICIÓN	OPT	6	1	4	E	176		
7872	PROTEÍNAS EN ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	176		
7873	QUÍMICA AMBIENTAL	OPT	6	2	2	E	176		
7874	QUÍMICA EN LA SOCIEDAD	OPT	6	3	0	E	176		
7875	QUÍMICA LEGAL	OPT	6	3	0	E	218		
7876	HIGIENE, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE II	OPT	6	3	0	E	176		
7877	CONTROL DE CALIDAD EN ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	176		
7878	BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA	OPT	6	3	0	E	218		
7879	TÓPICOS SELECTOS EN BIOTECNOLOGÍA	OPT	6	3	0	E	218		
0081	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	OPT	10	0	10	0	0		
0660	DESEMPEÑO EN EVALUACIÓN EXTERNA (CENEVAL)	OPT	10	0	10	0	0		

Tipo: OBL=OBLIGATORIA, OPT=OPTATIVA, SEL=DE SELECCIÓN

Eje: C=COMÚN, B=BÁSICO, P=PROFESIONALIZANTE, I=INTEGRADOR, E=ESPECIALIZANTE

OBSERVACIONES: PARA QUE UN ALUMNO SE CONSIDERE EGRESADO DEL PROGRAMA DE LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS DEBERÁ CUBRIR UN MÍNIMO DE 390 CRÉDITOS DE LOS CUALES CORRESPONDEN:

331 MATERIAS OBLIGATORIAS 30 MATERIAS OPTATIVAS 29 MATERIAS DE SELECCION