

NIVEL DE ESTUDIO : LICENCIATURA  
PROGRAMA : LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS PLAN : 2161  
ESPECIALIDAD : OPCIÓN:

CR = Créditos, TE = Teoría, LA = Laboratorio, CRED = Créditos Requeridos

CLAVE-----	A S I G N A T U R A S -----	HORAS	R E Q U I S I T O S					M A T E R I A S-----
			TIPO	CR	TE	LA	EJE	
0119	ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS		*OBL	4		4	C	
0120	ESTRATEGIAS PARA APRENDER A APRENDER		OBL	3		3	C	
0121	CARACTERÍSTICAS DE LA SOCIEDAD ACTUAL		OBL	3		3	C	
0123	NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN		OBL	3		3	C	
0124	ÉTICA Y DESARROLLO PROFESIONAL		OBL	3		3	C	
5859	QUÍMICA GENERAL		OBL	9	3	3	B	
7790	INTRODUCCIÓN AL CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL		OBL	8	3	2	B	
7792	BIOLOGÍA GENERAL		OBL	8	3	2	B	
7793	SEGURIDAD Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE		OBL	6	3		B	
5860	FÍSICA I		OBL	8	3	2	B	20 Aprobar: 7790
7791	QUÍMICA INORGÁNICA		OBL	8	3	2	B	20 Aprobar: 5859
7795	QUÍMICA ORGÁNICA I		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 5859
8421	ELEMENTOS DE CÁLCULO INTEGRAL Y ÁLGEBRA LINEAL		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 7790
5861	FÍSICA II		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 5860
7796	ECUACIONES DIFERENCIALES		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 8421
7797	QUÍMICA ANALÍTICA I		OBL	8	2	4	B	Aprobar: 5859 y 7791
7798	QUÍMICA ORGÁNICA II		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 7795
7800	TERMODINÁMICA QUÍMICA		OBL	8	3	2	B	45
7866	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		OBL	6	3		B	55
6120	ESTADÍSTICA		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 8421
7801	BIOQUÍMICA I		OBL	8	3	2	B	80
7802	QUÍMICA ANALÍTICA II		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 7797
7803	QUÍMICA ORGÁNICA III		OBL	8	3	2	I	Aprobar: 7798
7805	EQUILIBRIO QUÍMICO		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 7800
8583	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NU		OBL	6	3		P	90
5863	QUÍMICA ANALÍTICA III		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 7802
5864	MICROBIOLOGÍA GENERAL		OBL	8	3	2	B	119
6122	NUTRICIÓN HUMANA		OBL	8	3	2	B	119 Aprobar 119 créditos del eje BÁSICO
6144	DISEÑO DE EXPERIMENTOS		OBL	8	3	2	P	Aprobar: 6120
7806	BIOQUÍMICA II		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 7801
7810	CINÉTICA QUÍMICA		OBL	8	3	2	B	Aprobar: 7805
7818	QUÍMICA DE ALIMENTOS I		OBL	6	3		P	119 Aprobar 119 créditos del eje BÁSICO
6123	OPERACIONES UNITARIAS I		OBL	6	3		P	180
6124	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS		OBL	8	3	2	P	Aprobar: 5864
6125	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I		OBL	8	3	2	P	Aprobar: 7802
7817	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I		OBL	6	3		P	180
7823	QUÍMICA DE ALIMENTOS II		OBL	6	3		P	180
7878	BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA		OBL	6	3		P	Aprobar: 7801
6126	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II		OBL	6	3		P	Aprobar: 6125
6127	ASEGURAMIENTO Y SISTEMAS DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		OBL	6	3		P	Aprobar: 6124
6128	TALLER DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		OBL	8		8	I	Aprobar: 6125
6129	DESARROLLO EMPRENDEDOR		OBL	6	3		P	

\* = MATERIA ACREDITABLE

Claves Ejes: C= COMÚN, B= BÁSICO, I= INTEGRADOR, P= PROFESIONALIZANTE

NIVEL DE ESTUDIO : LICENCIATURA  
PROGRAMA : LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS PLAN : 2161  
ESPECIALIDAD : OPCIÓN:

CR = Créditos, TE = Teoría, LA = Laboratorio, CRED = Créditos Requeridos

CLAVE-----	A S I G N A T U R A S -----	HORAS	R E Q U I S I T O S				M A T E R I A S-----	
			TIPO	CR	TE	LA		EJE
<u>7822</u>	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	OBL	6	3		P	249	
<u>6130</u>	TALLER DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBL	8		8	I		Aprobar: 6125
<u>6131</u>	SEMINARIO TALLER DE ALIMENTOS	OBL	6	3		I	259	
<u>7150</u>	SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBL	6	3		P		Aprobar: 7822
<u>7814</u>	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	OBL	6	3		P	259	
<u>7827</u>	PRÁCTICAS PROFESIONALES	*OBL	20		20	I	299	
<u>6975</u>	ENERGÍA Y DESARROLLO SUSTENTABLE	OPT	6	2	2	E	200	
<u>7863</u>	ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD	OPT	6	3		E	176	
<u>7864</u>	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS MARINOS	OPT	6	3		E	218	
<u>7865</u>	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	OPT	6	3		E	176	
<u>7868</u>	LÍPIDOS EN ALIMENTOS	OPT	6	3		E	176	
<u>7872</u>	PROTEÍNAS EN ALIMENTOS	OPT	6	3		E	176	
<u>7874</u>	QUÍMICA EN LA SOCIEDAD	OPT	6	3		E	176	
<u>7879</u>	TÓPICOS SELECTOS EN BIOTECNOLOGÍA	OPT	6	3		E	218	
<u>6132</u>	OPERACIONES UNITARIAS II	OPT	6	3		E		Aprobar: 6123
<u>6133</u>	ENVASES Y SISTEMAS DE ENVASADO	OPT	6	3		E	249	
<u>6134</u>	ANÁLISIS SENSORIAL	OPT	8	3	2	E	200	
<u>6135</u>	INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	OPT	6	3		E	249	
<u>6946</u>	SEMINARIO DE TÓPICOS DE TECNOLOGÍAS DE VANGUARDIA	OPT	6	2	2	E	200	
<u>6947</u>	EXTRUSIÓN DE ALIMENTOS	OPT	6	3		E	200	
<u>6948</u>	PROPIEDADES FUNCIONALES DE ALIMENTOS	OPT	6	3		E	200	
<u>9687</u>	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	OPT	6	2	2	E	200	
<u>6139</u>	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	OPT	6		6	E	249	
<u>5862</u>	GENÉTICA	OPT	8	3	2	E	200	
<u>5865</u>	BIOLOGÍA CELULAR	OPT	8	3	2	E		Aprobar: 7801
<u>5879</u>	BIOLOGÍA MOLECULAR	OPT	6	2	2	E		Aprobar: 7801 y 7878
<u>6140</u>	ENZIMOLOGÍA DE ALIMENTOS	OPT	6	3		E	200	
<u>6141</u>	BIOINFORMÁTICA	OPT	8	3	2	E	249	
<u>6970</u>	INTRODUCCIÓN A LOS BIOPROCESOS	OPT	6	2	2	E	200	
<u>6971</u>	INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA	OPT	6	2	2	E	200	
<u>7824</u>	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL	OPT	6	3		E	249	
<u>6142</u>	PROCESAMIENTO Y CALIDAD NUTRICIONAL	OPT	6	3		E	249	
<u>6233</u>	TEMAS SELECTOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA	OPT	6	3		E	218	
<u>6234</u>	CONDUCTA Y SALUD	OPT	5	2	1	E	218	
<u>6237</u>	TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	OPT	6	3		E	218	
<u>6240</u>	NUTRICIÓN EN EL CICLO DE LA VIDA	OPT	6	3		E	200	
<u>6243</u>	NUTRIGENÓMICA	OPT	6	3		E	218	
<u>6247</u>	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	OPT	8	2	4	E	249	
<u>8582</u>	BIOQUÍMICA CLÍNICA NUTRICIONAL	OPT	6	3		E	249	
<u>0141</u>	ECONOMÍA ALIMENTARIA	OPT	6	3		E	249	
<u>6136</u>	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	OPT	6	3		E	200	
<u>6137</u>	GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPT	8	3	2	E	259	
<u>6138</u>	INTROD. A LOS SISTEMAS DE CALIDAD APLICADOS A SERV. DE ALIMENTACIÓN	OPT	6	3		E	259	
<u>6143</u>	QUÍMICA AMBIENTAL	OPT	6	3		E	218	
<u>9015</u>	MONITOREO AMBIENTAL	OPT	6	2	2	E	200	
<u>9016</u>	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL	OPT	6	2	2	E	200	
<u>9024</u>	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS	OPT	6	2	2	E	200	

\* = MATERIA ACREDITABLE

Claves Ejes: P= PROFESIONALIZANTE, I= INTEGRADOR, E= ESPECIALIZANTE

NIVEL DE ESTUDIO : LICENCIATURA  
PROGRAMA : LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS PLAN : 2161  
ESPECIALIDAD : OPCIÓN:

CR = Créditos, TE = Teoría, LA = Laboratorio, CRED = Créditos Requeridos

CLAVE-----	A S I G N A T U R A S -----	HORAS	R E Q U I S I T O S				M A T E R I A S-----
			TIPO	CR	TE	LA	
<u>0132</u>	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		SEL	6		3	
<u>0133</u>	HISTORIA REGIONAL		SEL	8		4	
<u>0134</u>	PRODUCCIÓN FOTOGRAFICA		SEL	4		4	
<u>0135</u>	REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS		SEL	4		2	
<u>0139</u>	REDACCIÓN DE TEXTOS DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA		SEL	6		2 2	
<u>0140</u>	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN		SEL	6		3	45
<u>6906</u>	CULTURA EMPRENDEDORA		SEL	4		1 2	
<u>6999</u>	ADMINISTRACIÓN I		SEL	10		5	
<u>7005</u>	ADMINISTRACIÓN II		SEL	10		5	Aprobar: 6999
<u>7885</u>	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA		SEL	5		1 3	
<u>8400</u>	CONTABILIDAD		SEL	6		3	
<u>8401</u>	TEORÍA ECONÓMICA		SEL	6		3	
<u>8402</u>	LEGISLACIÓN AGRARIA		SEL	6		3	
<u>8981</u>	REDACCIÓN		SEL	6		3	
0081	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA		*OPT	10		10	
0660	DESEMPEÑO EN EVALUACIÓN EXTERNA (CENEVAL-EGEL)		*OPT	10		10	
0733	DESEMPEÑO EN EVALUACIÓN EXTERNA (CENEVAL-EXDIAL)		*OPT	10		10	

\* = MATERIA ACREDITABLE Claves Ejes:

O B S E R V A C I O N E S

PARA QUE UN ALUMNO SE CONSIDERE EGRESADO DEL PROGRAMA DE LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS DEBERÁ CUBRIR UN MÍNIMO DE 398 CRÉDITOS DE LOS CUALES CORRESPONDEN :

- |   |   |
|---|---|
| 181 A MATERIAS OBLIGATORIAS DEL BÁSICO      | 016 A MATERIAS OBLIGATORIAS DEL COMÚN             |
| 050 A MATERIAS OBLIGATORIAS DEL INTEGRADOR  | 096 A MATERIAS OBLIGATORIAS DEL PROFESIONALIZANTE |
| 026 A MATERIAS OPTATIVAS DEL ESPECIALIZANTE | 029 A MATERIAS DE SELECCIÓN                       |

NIVEL DE ESTUDIO : LICENCIATURA  
PROGRAMA : LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS PLAN : 2161  
ESPECIALIDAD : OPCIÓN:

CR = Créditos, TE = Teoría, LA = Laboratorio, CRED = Créditos Requeridos

CLAVE----- A S I G N A T U R A S ----- HORAS R E Q U I S I T O S  
----- TIPO CR TE LA EJE CRED M A T E R I A S-----

M A T E R I A S Q U E C O N F O R M A N L A S A C E N T U A C I O N E S

----- TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
<a href="#">6132</a> OPERACIONES UNITARIAS II	6
<a href="#">6133</a> ENVASES Y SISTEMAS DE ENVASADO	6
<a href="#">6134</a> ANÁLISIS SENSORIAL	8
<a href="#">6135</a> INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	6
<a href="#">6946</a> SEMINARIO DE TÓPICOS DE TECNOLOGÍAS DE VANGUARDIA	6
<a href="#">6947</a> EXTRUSIÓN DE ALIMENTOS	6
<a href="#">6948</a> PROPIEDADES FUNCIONALES DE ALIMENTOS	6
<a href="#">9687</a> INGENIERÍA DE ALIMENTOS	6
<a href="#">6139</a> ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	6
----- BIOTECNOLOGÍA	
<a href="#">6139</a> ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	6
<a href="#">5862</a> GENÉTICA	8
<a href="#">5865</a> BIOLOGÍA CELULAR	8
<a href="#">5879</a> BIOLOGÍA MOLECULAR	6
<a href="#">6140</a> ENZIMOLOGÍA DE ALIMENTOS	6
<a href="#">6141</a> BIOINFORMÁTICA	8
<a href="#">6970</a> INTRODUCCIÓN A LOS BIOPROCESOS	6
<a href="#">6971</a> INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA	6
<a href="#">7824</a> MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL	6
----- NUTRICIÓN	
<a href="#">6139</a> ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	6
<a href="#">6142</a> PROCESAMIENTO Y CALIDAD NUTRICIONAL	6
<a href="#">6233</a> TEMAS SELECTOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA	6
<a href="#">6234</a> CONDUCTA Y SALUD	5
<a href="#">6237</a> TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	6
<a href="#">6240</a> NUTRICIÓN EN EL CICLO DE LA VIDA	6
<a href="#">6243</a> NUTRIGENÓMICA	6
<a href="#">6247</a> EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	8
<a href="#">8582</a> BIOQUÍMICA CLÍNICA NUTRICIONAL	6
----- GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	
<a href="#">6139</a> ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	6
<a href="#">0141</a> ECONOMÍA ALIMENTARIA	6
<a href="#">6136</a> LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	6
<a href="#">6137</a> GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	8
<a href="#">6138</a> INTROD. A LOS SISTEMAS DE CALIDAD APLICADOS A SERV. DE ALIMENTACIÓN	6
<a href="#">6143</a> QUÍMICA AMBIENTAL	6
<a href="#">9015</a> MONITOREO AMBIENTAL	6
<a href="#">9016</a> ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL	6
<a href="#">9024</a> ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS	6