

NIVEL DE ESTUDIO : LICENCIATURA
 PROGRAMA : LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS PLAN : 2042
 ESPECIALIDAD : OPCION :

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

CLAVE	ASIGNATURAS	TIPO	HORAS			REQUISITOS		
			CR	TE	LA	EJE	CRED	MATERIAS
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 TECNOL. DE LA INFORM. Y LA COMUN.	OBL	3		3		C	
0124	ÉTICA Y DESARROLLO PROFESIONAL	OBL	3		3		C	
7162	QUÍMICA GENERAL	OBL	8	3	2		B	
7790	INT. 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	
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	Aprobar: 7790
7796	ECUACIONES DIFERENCIALES	OBL	8	3	2		B	Aprobar: 8421
7797	QUÍMICA ANALÍTICA I	OBL	8	2	4		B	Aprobar: 7162
7798	QUÍMICA ORGÁNICA II	OBL	8	3	2		B	Aprobar: 7795
7799	ELECTRICIDAD Y CALOR	OBL	8	3	2		B	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	Cursar: 7797
7803	QUÍMICA ORGÁNICA III	OBL	8	3	2		B	Cursar: 7798
7804	MAGNETISMO Y ÓPTICA	OBL	8	3	2		B	Aprobar: 7799
7805	EQUILIBRIO QUÍMICO	OBL	8	3	2		B	Cursar: 7800
7806	BIOQUÍMICA II	OBL	8	3	2		B	Cursar: 7801
7177	BIOESTADÍSTICA II	OBL	8	3	2		B	Cursar: 7171
7789	GENÉTICA	OBL	6	3			B	128
7807	QUÍMICA ANALÍTICA III	OBL	8	2	4		B	Cursar: 7802
7809	MICROBIOLOGÍA GENERAL	OBL	6	3			B	128
7810	CINÉTICA QUÍMICA	OBL	8	3	2		B	Cursar: 7805
7811	LABORATORIO DE INTEGRACIÓN BÁSICO	OBL	6		6		I	128
7812	SEMINARIO-TALLER DE ALIMENTOS	OBL	3		3		P	176
7813	DISEÑO DE PROCESOS	OBL	6	3			P	176
7814	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	OBL	6	3			P	176
7815	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	OBL	8	3	2		B	Aprobar: 7809
7816	NUTRICIÓN I	OBL	8	3	2		P	176
7817	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	OBL	6	3			P	Cursar: 7813
7818	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	OBL	6	3			P	218
7819	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	OBL	6	3			P	Cursar: 7815
7820	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	OBL	6	3			P	218 Cursar: 7807
7821	TÉCNICAS APLICADAS DE ALIMENTOS	OBL	8		8		I	218

* = MATERIA ACREDITABLE

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

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

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

CLAVE	ASIGNATURAS	TIPO	HORAS			REQUISITOS	
			CR	TE	LA	EJE	CRED
7822	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	OBL	6	3		P	Cursar: 7817
7823	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	OBL	6	3		P	259
7824	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL	OBL	6	3		P	259
7825	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	OBL	6	3		P	Cursar: 7820
7826	TÉCNICAS APLICADAS DE ALIMENTOS II	OBL	8		8	I	259
7827	PRÁCTICAS PROFESIONALES	*OBL	20		20	I	299
0132	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	SEL	6	3			
0133	HISTORIA REGIONAL	SEL	8	4			
0134	PRODUCCIÓN FOTOGRAFICA	SEL	4		4		
0135	REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS	SEL	4	2			
0139	REDACCIÓN DE TEXTOS DE DIVULG.CIENTÍFICA	SEL	6	2	2		
0140	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	SEL	6	3			45
0141	ECONOMÍA ALIMENTARIA	SEL	6	3			120
6906	CULTURA EMPRENDEDORA	SEL	4	1	2		
6999	ADMINISTRACIÓN I	SEL	10	5			
7005	ADMINISTRACIÓN II	SEL	10	5			Aprobar: 6999
7885	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	SEL	5	1	3		
8400	CONTABILIDAD	SEL	6	3			
8401	TEORÍA ECONÓMICA	SEL	6	3			
8402	LEGISLACIÓN AGRARIA	SEL	6	3			
8981	REDACCIÓN	SEL	6	3			
6255	INTROD.A LOS SIST.DE CAL.APLICADOS A C.I	OPT	6	3		E	120
7150	SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPT	6	3		P	Aprobar: 7162 y 7792 y 7793
7828	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN II	*OPT	4		4	E	176
7829	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN III	*OPT	4		4	E	176
7861	BIOLOGÍA CELULAR	OPT	8	3	2	E	128
7862	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	OPT	6	2	2	E	Aprobar: 7171
7863	ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD	OPT	6	3		E	176
7864	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS MARINOS	OPT	6	3		E	218
7865	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	OPT	6	3		E	176
7866	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	OPT	6	3		E	176
7867	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN I	*OPT	4		4	E	176
7868	LÍPIDOS EN ALIMENTOS	OPT	6	3		E	176
7869	NUTRICIÓN II	OPT	6	3		E	218
7870	NUTRICIÓN III	OPT	6	3		E	218
7871	MÉTODOS EXPERIMENTALES EN NUTRICIÓN	OPT	6	1	4	E	176
7872	PROTEÍNAS EN ALIMENTOS	OPT	6	3		E	176
7873	QUÍMICA AMBIENTAL	OPT	6	2	2	E	176
7874	QUÍMICA EN LA SOCIEDAD	OPT	6	3		E	176
7875	QUÍMICA LEGAL	OPT	6	3		E	218
7876	HIGIENE, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE II	OPT	6	3		E	176
7877	CONTROL DE CALIDAD EN ALIMENTOS	OPT	6	3		E	176
7878	BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA	OPT	6	3		E	218
7879	TÓPICOS SELECTOS EN BIOTECNOLOGÍA	OPT	6	3		E	218
0081	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	*OPT	10		10		
0660	DESEMPEÑO EN EVALUACIÓN EXTERNA (CENEVAL)	*OPT	10		10		

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

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

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

* = MATERIA ACREDITABLE Claves Ejes: C= COMÚN, B= BÁSICO, I= INTEGRADOR, P= PROFESIONALIZANTE, E= ESPECIALIZANTE

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 390 CRÉDITOS DE LOS CUALES CORRESPONDEN:

331 A MATERIAS OBLIGATORIAS 030 A MATERIAS OPTATIVAS
029 A MATERIAS DE SELECCION