



PRIMERO SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SEPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE	NOVENO SEMESTRE	
Biología AEF1005 HT HP CR 3 2 5	Laboratorio de Química Analítica ALB1015 HT HP CR 1 4 5	Bioquímica de Alimentos I ALF1002 HT HP CR 3 2 5	Bioquímica de Alimentos II ALF1003 HT HP CR 3 2 5	Evaluación Sensorial ALF1008 HT HP CR 3 2 5	Biotecnología ALG1004 HT HP CR 3 3 6	Operaciones Mecánicas ALM1019 HT HP CR 2 4 6	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF1029 HT HP CR 3 2 5	R E S I D E N C I A S P R O F E S I O N A L E S	
Química Inorgánica ALF1021 HT HP CR 3 2 5	Química Orgánica ALF1022 HT HP CR 3 2 5	Análisis de Alimentos ALM1001 HT HP CR 2 4 6	Microbiología AEM1050 HT HP CR 2 4 6	Microbiología de Alimentos ALM1016 HT HP CR 2 4 6	Gestión de la Calidad e Inocuidad ALC1011 HT HP CR 2 2 4	Tecnología de Cereales y Oleaginosas ALM1025 HT HP CR 2 4 6	Diseño e Impartición de Cursos ALH1006 HT HP CR 1 3 4		
Cálculo Diferencial ACF2301 HT HP CR 3 2 5	Cálculo Integral ACF0902 HT HP CR 3 2 5	Termodinámica ALJ1028 HT HP CR 4 2 6	Flujo de Fluidos ALM1009 HT HP CR 2 4 6	Tecnología de Frutas y Hortalizas AEM1083 HT HP CR 2 4 6	Tecnología de Cárnicos ALM1024 HT HP CR 2 4 6	Tecnología e Innovación de Envases DPF2401 HT HP CR 3 2 5	Gestión Ambiental y de Seguridad e Higiene DPF2403 HT HP CR 3 2 5		
Taller de Ética ACA2307 HT HP CR 0 4 4	Programación ALA1020 HT HP CR 0 4 4	Fundamentos de Investigación ACC0906 HT HP CR 2 2 4	Ecuaciones Diferenciales ACF0905 HT HP CR 3 2 5	Operaciones de Transferencia de Calor ALM1017 HT HP CR 2 4 6	Operaciones de Transferencia de Masa ALM1018 HT HP CR 2 4 6	Nutrición Aplicada al Manejo de Alimentos DPF2402 HT HP CR 3 2 5	Tecnología de Procesos Agroalimentarios DPD2404 HT HP CR 1 3 5		
Fundamentos de Física ALF1010 HT HP CR 2 2 4	Probabilidad y Estadística AEC1081 HT HP CR 2 2 4	Diseños Experimentales ALD1007 HT HP CR 2 3 5	Taller de Control Estadístico de Procesos ALA1023 HT HP CR 0 4 4	Tecnología de Conservación ALM1026 HT HP CR 2 4 6	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos ALA1013 HT HP CR 0 4 4	Diseño de Plantas Alimentarias ALD1005 HT HP CR 2 3 5	Desarrollo de Habilidades Directivas DPF2405 HT HP CR 3 2 5		
Introducción a la Industria Alimentaria ALR1014 HT HP CR 2 1 3	Inducción a la Administración y Economía ALC1012 HT HP CR 2 2 4	Álgebra Lineal ACF0903 HT HP CR 3 2 5	Taller de Investigación I ACA0909 HT HP CR 0 4 4	Taller de Investigación II ACA0910 HT HP CR 0 4 4	Tecnología de Lácteos ALM1027 HT HP CR 2 4 6				
Desarrollo Sustentable ACD0908 HT HP CR 2 3 5									
31	27	31	30	33	32	27	24		10
Actividades Complementarias 5						Servicio Social 10			

-Las actividades complementarias deben llevarse obligatoriamente antes de finalizar el semestre 6.
 -El Servicio Social debe llevarse una vez cumplido el 70% del total de créditos y a partir del semestre 7.

Para realizar la Residencia Profesional se debe de cumplir los siguientes requisitos:

- Tener acreditado el servicio social y actividades complementarias.
- Tener aprobado al menos el 80% de créditos de su plan de estudios.

Estructura Genérica	210
Especialidad	25
Residencia Profesional	10
Servicio Social	10
Actividades Complementarias	5
Total de Créditos	260

OBSERVACIONES:

- A) Se recomienda guiar al alumno para que opte por la carga crediticia señalada para cada semestre.
- B) Se deberá observar en cada semestre una carga académica no menor de 22 créditos ni mayor a 36 créditos.
- C) Las asignaturas no acreditadas deberán cursarse obligatoriamente en el periodo escolar inmediato, siempre y cuando se ofrezca.
- D) Es un requisito de titulación obtener la carta de liberación de Lengua Extranjera que avale un nivel B1 de acuerdo al Marco Común de Referencia Europea.

NOMENCLATURA
 → Prerequisito
 HT Hrs. Teoría
 HP Hrs. Práctica
 CR Créditos