

PLAN DE ESTUDIO 2025					
INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS					
Asignaturas	Código	Total Horas Semana	Total Horas al Semestre	Créditos	Requisitos
1er. SEMESTRE					
INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	ITA 100	4	80	3,2	Ninguno
ANÁLISIS MATEMÁTICO I	ANM 100	7	140	5,6	Ninguno
QUÍMICA I	QMC 100	6	120	4,8	Ninguno
BIOLOGÍA EN ALIMENTOS	BIO 100	5	100	4,0	Ninguno
PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	PRE 100	6	120	4,8	Ninguno
ELECTIVA I	ELE 100	4	80	3,2	Ninguno
CINEMÁTICA Y DINÁMICA	CDI 100	6	120	4,8	Ninguno
TOTAL		38	760	30,4	
2do. SEMESTRE					
QUÍMICA II	QMC 200	6	120	4,8	QMC 100
ANÁLISIS MATEMÁTICO II	ANM 200	6	120	4,8	ANM 100
ÁLGEBRA LINEAL	ALI 200	4	80	3,2	Ninguno
QUÍMICA ORGÁNICA	QMO 200	8	160	6,4	QMC 100
BIOTECNOLOGÍA EN ALIMENTOS	BTA 200	4	80	3,2	BIO 100
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	MRA 200	6	120	4,8	BIO 100
ANÁLISIS DE DATOS Y APLICACIONES	ADA 200	4	80	3,2	PRE 100
TOTAL		38	760	30,4	
3er. SEMESTRE					
TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE CÁRNICOS	TIC 300	6	120	4,8	MRA 200
ECUACIONES DIFERENCIALES	ECD 300	4	80	3,2	ANM 200
FISICOQUÍMICA	FQM 300	7	140	5,6	QMC 200
QUÍMICA DE ALIMENTOS	QAL 300	4	80	3,2	QMO 200
QUÍMICA ANALÍTICA	QMA300	6	120	4,8	QMC 200
ENZIMOLOGÍA	EZN 300	4	80	3,2	BTA 200
SEGURIDAD ALIMENTARIA	SGA300	4	80	3,2	Ninguno
ELECTIVA II	ELE 300	3	60	2,4	Ninguno
TOTAL		38	760	30,4	
4to. SEMESTRE					
BROMATOLOGÍA	BRO 400	6	120	4,8	QAL 300
DISEÑO DE REACTORES	DRC 400	6	120	4,8	ECD 300
TERMODINÁMICA TÉCNICA	TDM 400	6	120	4,8	FQM 300
QUÍMICA INSTRUMENTAL	QAI 400	5	100	4,0	QMA 300
PROCESOS AGROINDUSTRIALES I	PGR 400	7	140	5,6	SGA 300
MECANISMOS DE TRANSFERENCIA DE FLUIDOS	MCT 400	6	120	4,8	FQM 300
TALLER INTEGRADOR I	TAL 400	2	40	1,6	Aprobar hasta 3° semestre
TOTAL		38	760	30,4	
5to. SEMESTRE					
TECNOLOGÍA DE CEREALES Y TUBÉRCULOS	TCT 500	6	120	4,8	TDM 400
CATÁLISIS APLICADA Y BIOREACTORES	CAB 500	4	80	3,2	DRC 400
INOCUIDAD ALIMENTARIA	INA 500	4	80	3,2	BRO 400
PROCESOS AGROINDUSTRIALES II	PGR 500	4	80	3,2	PGR 400
ADMINISTRACIÓN DE COSTOS Y PRECIOS	ACP 500	6	120	4,8	Ninguno
FUNDAMENTOS DE PROCESOS INDUSTRIALES I	FPI 500	6	120	4,8	MCT 400
ECO-PACKING DE ALIMENTOS	EPA 500	4	80	3,2	BRO 400
ECONOMÍA DE EMPRESAS	ECE 500	4	80	3,2	Ninguno
TOTAL		38	760	30,4	

6to. SEMESTRE					
TECNOLOGÍA DE BEBIDAS Y SACÁRIDOS	TBS 600	6	120	4,8	CAB 500
TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE LÁCTEOS	TLC 600	6	120	4,8	CAB 500
FUNDAMENTOS DE PROCESOS INDUSTRIALES II	FPI 600	6	120	4,8	FPI 500
EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL	EIA 600	6	120	4,8	Ninguno
ADITIVOS Y AUXILIARES ALIMENTARIOS	AAA 600	5	100	4,0	INA 500
ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	ASA 600	5	100	4,0	EPA 500
ESTRATEGIAS Y RESILIENCIA AL CAMBIO CLIMÁTICO	ERC 600	4	80	3,2	PGR 500
SUFICIENCIA DE INGLÉS	ING 600	0	0	0,0	Ninguno
TOTAL		38	760	30,4	
7mo. SEMESTRE					
TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	TFH 700	7	140	5,6	FPI 600
TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE OLEAGINOSAS	TOL 700	6	120	4,8	FPI 600
GESTIÓN SYSO	GSS 700	4	80	3,2	Ninguno
FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN	FDA 700	4	80	3,2	ACP 500
BIOPROCESOS Y BIOSEPARADORES	BBP 700	5	100	4,0	FPI 600
GESTIÓN AMBIENTAL Y DE CALIDAD	SGC 700	4	80	3,2	EIA 600
ECONOMÍA CIRCULAR	ECC 700	6	120	4,8	ERC 600
TALLER INTEGRADOR II	TAL 700	2	40	1,6	Aprobar hasta 6º semestre
TOTAL		798	790	30,4	
8vo. SEMESTRE					
ELECTIVA III	ELE 800	4	80	3,2	Ninguno
SEMINARIO DE TITULACIÓN I	SEM 800	0	200	8,0	Aprobar hasta 7º Semestre
DESARROLLO DE PRODUCTOS Y DISEÑO EXPERIMENTAL	DDE 800	12	240	9,6	Aprobar todas TECNOLOGÍAS hasta 7º semestre
PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	PEP 800	8	160	6,4	Ninguno
ELECTIVA IV	ELC 800	4	80	3,2	Ninguno
TOTAL		28	760	30,4	
9no. SEMESTRE					
PRÁCTICA PREPROFESIONAL	PPR 900	0	360	14,4	Aprobar hasta 8º Semestre
SEMINARIO DE TITULACIÓN II	SEM 900	0	400	16,0	SEM 800
TOTAL		0	760	30,4	
TOTAL		1054	6870,4	273,6	