Mapa curricular de la carrera de Ingeniería en Alimentos

Semestre Historia del Mecánica Cálculo Programación Química pensamiento 1 clásica diferencial estructurada 35 filosófico 0011 0010 0013 6011 0015 Intro, a la Estructura de Química Teoria general Cálculo integral Álgebra lineal ingeniería en 2 orgánica I de sistemas 37 alimentos 0020 0010 0022 0010 0023 0013 6022 6011 0025 0015 6021 6011 Balance de Ecuaciones Química Microbiología materia y Bioquímica I diferenciales 3 orgánica II general 36 energia 0032 0022 6031 6021 6032 6022 6034 6022 6033 6022 Métodos Química de Microbiología Fisicoquímica I Bioquímica II 4 numéricos alimentos de alimentos 33 0042 0032 6041 6031 6042 6033 6043 6033 6044 6034 Teoria Probabilidad y Fenómenos de Química Fisicoquímica II Nutrición 5 económica estadística transporte I analítica 41 6052 6041 0056 0052 0042 6051 6041 6053 6032 6054 6042 Tecnología de Diseño y análisis de Fisicoquímica Fenómenos de Análisis Administración 6 de alimentos transporte II instrumental 45 hortalizas experimentos 0066 0056 6063 6042 6062 6052 6061 6051 6064 6053 6065 0052 Tec, de la carne y Tecnología de Ingeniería en Análisis de Dibujo en Contabilidad 7 cereales alimentos I alimentos ingeniería 50 cárnicos 0076 | 0066 6072 6063 6073 | 6063 6071 6062 6074 6064 6075 0011 Analisis y Diseño de Estructuras administrativas Desarrollo de Tec. de la leche y Ingeniería en Evaluación Ingenieria 8 productos lácteos 47 alimentos II sensorial bioquímica productos 0086 0076 6084 | 6074 6082 6071 6081 6071 6085 6074 6083 6062 Formulación y evaluación de Empaque y Ingeniería en Control de Mercadotecnia 9 embalaje alimentos III calidad 33 provectos 0096 0086 6093 6084 6092 | 6081 6091 0076 6094 6085

Clave de las materias

Seminario de

tesis I

6103 6092

Dirección 0106 0096

Investigación

de operaciones

0107 0052

Dirección

0106 0096

10

Total de créditos

Tecnología de

bebidas

6101 6092

Desarrollo y diseño de plantas

alimentarias

6102 6092

393

36

