



Mapa curricular de la carrera

Ingeniería en Alimentos y Biotecnología

Semestre

Créditos

Semestre	C1		C2		C3		C4		C5		C6		Créditos		
1	CÁLCULO I	4 CRED 4 HRS	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	4 CRED 4 HRS	DEONTOLOGÍA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	4 CRED 4 HRS	QUÍMICA INORGÁNICA	6 CRED 6 HRS	BIOLOGÍA GENERAL	4 CRED 4 HRS	FÍSICA I	4 CRED 4 HRS	ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TEXTOS	4 CRED 4 HRS	30
2	CÁLCULO 2	5 CRED 5 HRS	BIDESTADÍSTICA	3 CRED 3 HRS	QUÍMICA ANALÍTICA	5 CRED 5 HRS	QUÍMICA ORGÁNICA	6 CRED 6 HRS	FÍSICA 2	4 CRED 4 HRS	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	4 CRED 4 HRS	INGLES I	4 CRED 4 HRS	31
3	DIBUJO INDUSTRIAL	3 CRED 3 HRS	INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA	2 CRED 2 HRS	COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL	3 CRED 3 HRS	BIOQUÍMICA GENERAL	4 CRED 4 HRS	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	5 CRED 5 HRS	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA EN PROCESOS	4 CRED 4 HRS	MÉTODOS NUMÉRICOS	4 CRED 4 HRS	29
													INGLES 2	4 CRED 4 HRS	
4	OPERACIONES UNITARIAS I	5 CRED 5 HRS	INOCUIDAD ALIMENTARIA	4 CRED 4 HRS	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	4 CRED 4 HRS	FISICOQUÍMICA	5 CRED 5 HRS	MICROBIOLOGÍA GENERAL	5 CRED 5 HRS	ADMINISTRACIÓN FINANCIERA	3 CRED 3 HRS	INGLES 3	4 CRED 4 HRS	30
5	OPERACIONES UNITARIAS 2	5 CRED 5 HRS	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL	3 CRED 3 HRS	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	5 CRED 5 HRS	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	6 CRED 6 HRS	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	5 CRED 5 HRS	ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	3 CRED 3 HRS	INGLES 4	4 CRED 4 HRS	31
6	INGENIERÍA DE SISTEMAS BIOTECNOLÓGICOS	4 CRED 4 HRS	BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	3 CRED 3 HRS	BIOTECNOLOGÍA ENZIMÁTICA Y MICROBIANA	5 CRED 5 HRS	INGENIERÍA ECONÓMICA	4 CRED 4 HRS	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	6 CRED 6 HRS	OPTATIVA I	5 CRED 5 HRS	INGLES 5	4 CRED 4 HRS	31
7	TALLER DE EMPRENDEDORES	4 CRED 4 HRS	TECNOLOGÍA DE FERMENTACIONES	4 CRED 4 HRS	NUTRICIÓN Y SOCIEDAD	4 CRED 4 HRS	EDUCACIÓN AMBIENTAL PARA LA SUSTENTABILIDAD	3 CRED 3 HRS	TECNOLOGÍA DE PROCESOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS	5 CRED 5 HRS	OPTATIVA 2	5 CRED 5 HRS	INGLES 6	4 CRED 4 HRS	29
8	INGENIERÍA Y DISEÑO DE PROCESOS	4 CRED 4 HRS	TECNOLOGÍA DE PROCESOS DE LÁCTEOS	5 CRED 5 HRS	TECNOLOGÍA DE PROCESOS DE FRUTAS Y VEGETALES	5 CRED 5 HRS	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	4 CRED 4 HRS	OPTATIVA 3	5 CRED 5 HRS	OPTATIVA 4	5 CRED 5 HRS			28
															Total de créditos
															239

	CIENCIAS BASICAS
	CS. SOCIALES Y HUM
	CS. DE LA INGENIERÍA
	ING. APLICADA
	CS ECON-ADM
	OTROS CURSOS

Servicio social: Cubrir el 70% de créditos



avanza®



avanza®