



1	2	3	4	5	6	7	8	9
Biología AEF-1005 3-2-5	Laboratorio de Química Analítica ALB-1015 1-4-5	Bioquímica de Alimentos I ALF-1002 3-2-5	Bioquímica de Alimentos II ALF-1003 3-2-5	Evaluación Sensorial ALF-1008 3-2-5	Biotecnología ALG-1004 3-3-6	Tecnología de Lácteos ALM-1027 2-4-6	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	Residencia Profesional
Química Inorgánica ALF-1021 3-2-5	Química Orgánica ALF-1022 3-2-5	Ecuaciones Diferenciales ACF-0905 3-2-5	Taller de Investigación I ACA-0909 0-4-4	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería AEM-1083 2-4-6	Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria ALC-1011 2-2-4	Operaciones Mecánicas ALM-1019 2-4-6	Diseño e Impartición de Cursos Presenciales ALH-1006 1-3-4	
Cálculo Diferencial ACF-0901 3-2-5	Cálculo Integral ACF-0902 3-2-5	Termodinámica ALJ-1028 4-2-6	Flujo de Fluidos ALM-1009 2-4-6	Microbiología de Alimentos ALM-1016 2-4-6	Tecnología de cárnicos ALM-1024 2-4-6	Tecnología de Cereales y Oleaginosas ALM-1025 2-4-6	Legislación y Normatividad Alimentaria SGH -2105 1-3-4	
Taller de Ética ACA-0907 0-4-4	Álgebra Lineal ACF-0903 3-2-5	Análisis de Alimentos ALM-1001 2-4-6	Microbiología AEM-1050 2-4-6	Operaciones de Transferencia de calor ALM-1017 2-4-6	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos ALA-1013 0-4-4	Diseño de Plantas Alimentarias ALD-1005 2-3-5	Envases y embalajes en alimentos SGH - 2103 1-3-4	
Fundamentos de Investigación ACC-0906 2-2-4	Probabilidad y Estadística AEC-1081 2-2-4	Diseños Experimentales ALD-1007 2-3-5	Programación ALA-1020 0-4-4	Taller de Investigación II ACA-0910 0-4-4	Operaciones de Transferencia de Masa ALM-1018 2-4-6	Inducción a la Administración y Economía ALC-1012 2-2-4	Toxicología de Alimentos SGH - 2104 1-3-4	
Introducción a la Industria Alimentaria ALR-1014 2-1-3	Fundamentos de Física ALC-1010 2-2-4	Desarrollo Sustentable ACD-0908 2-3-5	Taller de Control Estadístico de Procesos ALA-1023 0-4-4	Tecnología de Conservación ALM-1026 2-4-6	Laboratorio de Aseguramiento de Calidad SGH - 2101 1-3-4	Control Estadístico de Calidad SGH - 2102 1-3-4	Innovación de Productos Alimenticios SGB - 2106 1-4-5	
Actividades Complementarias 5						Servicio Social 10		10
26	28	32	27	33	31	31	26	

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