

# LIC. CIENCIA DE LOS ALIMENTOS (LALI)

## SEMESTRE

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°
<b>Área de formación integral (EO) 3c</b>								
Química (BC) 12c	Bioquímica (BC) 10c <b>PR-QUÍMICA</b>	Bioquímica alimentaria (PO) 8c	Microbiología (PO) 6c	Microbiología de los alimentos I (PO) 8c <b>PR-MICROBIOLOGÍA</b>	Estudio de las Enf. Transmitidas por Alimentos (PO) 8c	Manejo Higiénico de alimentos (PO) 8c	Especializante selectiva III (ES) 8c	<b>Prácticas profesionales (EO) 5c</b>
Física aplicada a la ciencias biológicas (BC) 10c	Fisicoquímica (PO) 7c <b>PR- QUÍMICA</b> <b>PR- FÍSICA A.C.B.</b>	Fisicoquímica Alimentaria (PO) 8c <b>PR-FISICOQUÍMICA</b>	Nutrición (PO) 7c	Toxicología de alimentos I (PO) 8c	Habilidades directivas (BC) 8c	Evaluación sensorial (EO) 6c	Especializante selectiva IV (ES) 8c	
Matemáticas I (BC) 8c	Administración I (BC) 8c	Biología celular (BC) 10c <b>PR-BIOQUÍMICA</b>	Socio-antropología de la alimentación (PO) 6c	Mercadotecnia (BC) 8c	Innovación y creatividad (PO) 6c	Especializante selectiva I (ES) 8c	Especializante selectiva V (ES) 8c	
Expresión oral y escrita (BC) 6c	Estadística I (BC) 8c <b>PR-MATEMÁTICAS I</b>	Metodología de la investigación (BC) 8c	Diseños experimentales en ciencia de los alim. (PO) 7c <b>PR-ESTADÍSTICA I</b>	Gestión de calidad e inocuidad I (EO) 8c <b>PR-ESTADÍSTICA I</b>	Tecnología de alim. de origen animal I (EO) 10c	Especializante selectiva II (ES) 8c	Proyecto integrador II (EO) 8c <b>PR-PROYECTO INTEGRADOR I</b>	
Tecnologías de la información (BC) 8c	Optativa I (OA) 6c	Contabilidad I (BC) 8c	Proyecto integrador I (EO) 8c	Procesos tecnológicos en la Ind. Alimentaria (EO) 8c	Tecnología de alimentos de origen vegetal I (EO) 10c	Optativa V (OA) 6c	Optativa VI (OA) 6c	
Economía I (BC) 8c	Regulación en materia de alimentos (PO) 6c	Optativa II (OA) 6c	Optativa III (OA) 6c	Optativa IV (OA) 6c	Biotechnología alimentaria (EO) 8c <b>PR-MICROBIOLOGÍA</b>	<i>Se tiene que cubrir 60 % del total de créditos del programa educativo (233 créditos), para iniciar la prestación del Servicio social</i>		
Inglés I (BC) 6c	Inglés II (BC) 6c <b>PR-INGLÉS I</b>	Inglés III (BC) 6c <b>PR-INGLÉS II</b>	Inglés IV (BC) 6c <b>PR-INGLÉS III</b>					
<b>58</b>	<b>51</b>	<b>54</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>50</b>	<b>36</b>	<b>38</b>	
<b>CRÉDITOS POR SEMESTRE</b>								
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>								<b>387</b>

BC=Básica común; PO= Particular Obligatoria; EO= Especializante obligatoria; ES= Especializante selectiva.

La línea negra gruesa delimita las unidades de aprendizaje que comprenden el **78%** (305) de los créditos totales (387)

**PR=PRERREQUISITO**

# LIC. CIENCIA DE LOS ALIMENTOS (LALI)

## SEMESTRE

7°	8°	7°	8°	7°	8°
Orientación en Tecnologías en la industria de la Transformación de Alimentos		Orientación en Administración en la Industria de la Transformación y Servicios de Alimentos		Orientación en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria	
Especializante selectiva I, II, III, IV, V (ES) cada una 8c Total 40c		Especializante selectiva I, II, III, IV, V (ES) cada una 8c Total 40c		Especializante selectiva I, II, III, IV, V (ES) cada una 8c Total 40c	
Tecnología de los alimentos de origen animal II <b>PR-TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL I</b>		Formulación y evaluación de proyectos de inversión		Metrología y control de procesos	
Tecnología de los alimentos de origen vegetal II <b>PR-TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL I</b>		Administración de recursos humanos <b>PR-ADMINISTRACIÓN I</b>		Sistemas de gestión de calidad e inocuidad <b>PR-GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	
Tecnología de alimentos no convencionales y emergentes <b>PR-PROCESOS TECNOLÓGICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>		Mercadotecnia aplicada en la industria alimentaria <b>PR-MERCADOTECNIA</b>		Métodos de análisis microbiológico y toxicológico de alimentos	
Metrología y control de procesos		Logística internacional en la industria alimentaria		Microbiología de alimentos II <b>PR-MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I</b>	
Desarrollo de productos innovadores		Emprendimiento		Toxicología de alimentos II <b>PR-TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I</b>	

En 7°, solo se pueden cursar dos Especializantes selectivas de la Orientación elegida  
 En 8°, solo se pueden cursar tres Especializantes selectivas de la Orientación elegida en 7°  
 En 7° y 8°, se puede realizar simultáneamente el Servicio Social

ES= Especializante selectiva.

PR=PRERREQUISITO