

**RETICULA: Ingeniería en Industrias Alimentarias**

**CLAVE: IIAL-2010-219**

**Especialidad: Innovación Alimentaria**

**CLAVE DE ESPECIALIDAD: IIAE-IAL-2020-01**

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	
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	Residencia Profesional  10
Calculo 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	Tecnología de Envases, Empaques y Embalajes IAM-2002 2 4 6	
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	Fisiología y Tecnología Postcosecha IAM-2003 2 4 6	Especialidad  25
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	Tecnología de Frío IAT-2004 2 6 8	
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		Gestión de Cadenas Agroalimentarias IAD-2001 2 3 5		
Actividad Académica I  1	Actividad Académica II  1	Actividad Académica III  1	Actividad Cultural I  1	Actividad Cultural II  1			Servicio Social  10	
27	29	33	30	34	26	32	39	35

Criterios de acuerdo al SATCA

**Nomenclatura:**

→ Prerrequisito

↑ Correquisito

**Observaciones:**

A Impartir

a) Se recomienda guiar al alumno para que opte por la carga crediticia señalada para cada semestre

b) Se deberá observar en cada semestre una carga académica no menos a 22 créditos ni mayor a 36 créditos

c) Las asignaturas no cursadas en un semestre deberán cursarse obligatoriamente en el periodo escolar inmediato

d) Las asignaturas no acreditadas deberán cursarse obligatoriamente en el periodo escolar inmediato

e) En asignaturas de especialidad se deberán respetar los créditos y prerrequisitos señalados en el catálogo de especialidades

Genérica	210
Residencia	10
Servicio Social	10
Actividades Complementarias	5
Especialidad	25
<b>Total de créditos</b>	<b>260</b>