

# Ingeniería en Industrias Alimentarias

## IIAL-2010-219

Biología celular y molecular 3-2-5	Laboratorio de química analítica 1-4-5	Microbiología de alimentos 3-3-6	Química de Alimentos 3-2-5	Evaluación sensorial 3-2-5	Biotecnología 3-3-6	Tecnología de lácteos 2-4-6		Especialidad 25 Créditos
Química inorgánica 2-2-4	Química Orgánica 3-2-5	Bioquímica fisiológica 3-2-5	Tecnología de conservación 2-4-6	Tecnología de frutas hortalizas y confitería 2-4-6	Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria 2-2-4	Tecnología de cereales y oleaginosas 2-4-6	Formulación y evaluación de proyectos 1-4-5	
Calculo diferencial 3-2-5	Calculo integral 3-2-5	Ecuaciones diferenciales 3-2-5	Flujo de Fluidos 2-4-6	Taller de investigación I 0-4-4	Innovación y desarrollo de nuevos productos 0-4-4	Dibujo y diseño de plantas alimentarias 2-3-5	Diseño e impartición de cursos presenciales 1-3-4	Residencia Profesional 10 Créditos
Fundamentos de física 3-2-5	Algebra lineal 3-2-5	termodinámica 4-2-6	Inducción a la administración y economía 2-2-4	Operaciones de transferencia de calor 2-4-6	Operaciones de transferencia de masa 2-4-6	Operaciones mecánicas 2-4-6	Especialidad 5	Servicio Social 10 Créditos
Fundamentos de Investigación 2-2-4	Programación 0-4-4	Taller de ética 2-2-4	Análisis de alimentos 2-4-6	Desarrollo Sustentable 3-2-5	Tecnología de cárnicos 2-4-6	Especialidad 5	Especialidad 5	Otros Créditos 5 Créditos
Introducción a la industria alimentaria 2-1-3	Microbiología General 3-3-6	Probabilidad y estadística 2-2-4	Diseños experimentales 2-3-5	Taller de control estadístico de procesos 0-4-4	Taller de investigación II 0-4-4	Especialidad 5		

27

27

28

30

28

27

28

5

Estructura Genérica	200-210
Especialidad	25-35
Residencia Profesional	10
Servicio Social	10
Otros Créditos	5
<b>Total de Créditos</b>	<b>260</b>