



	A	B	C	D	E	F	G
<b>1</b>	CÁLCULO I 11C 5H I3277	QUÍMICA INORGÁNICA C/L 9C 5H I3278	QUÍMICA ORGÁNICA C/L 9C 5H I3282	INTRODUCCIÓN A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS C 4C 2H I3288	INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA C 9C 4H I3287	SEMINARIO DE COMUNICACIÓN E INTRODUCCIÓN AL PLAN DE ESTUDIOS S 4C 2H I3280	
<b>2</b>	CÁLCULO II 11C 5H I3281 1-A PR	FÍSICA I (ESTÁTICA Y DINÁMICA) C 9C 4H I3279 1-A PR	INTRODUCCIÓN A LA BIOQUÍMICA C 9C 4H I3290 1-C PR 2-D CR	NUTRICIÓN Y SOCIEDAD C 6C 3H I3312 1-D PR 2-C CR	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS C/L 9C 5H PT129 1-E PR	INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA C 4C 2H I3289 1-E PR	
<b>3</b>	ECUACIONES DIFERENCIALES ORDINARIAS C 9C 4H I3284 2-A PR	FÍSICOQUÍMICA C 11C 5H I3285 1-C, 2-A PR 3-A CR	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS C/L 7C 4H I3292 2-C PR	FÍSICA II (ELECTROMAGNETISMO, ÓPTICA Y ACÚSTICA) C/L 11C 5H I3283	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO C/L 7C 5H I3298 2-E PR	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS C 6C 3H I3293 1-C PR	
<b>4</b>	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA C 6C 3H IF108 2-A PR	BALANCES DE MATERIA Y ENERGÍA C 9C 4H I3291 3-A, 3-B PR	FÍSICOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS C/L 7C 4H I3301 3-C PR	CINÉTICA QUÍMICA Y QUÍMICA COLOIDAL C 9C 4H I3295	INOCUIDAD C 9C 4H I3297 3-E, 3-F PR	OPTATIVA 1 (SE) 6C 3H	
<b>ESTANCIA ACADÉMICA (INTERCAMBIO) a partir de 163 créditos</b>							
<b>5</b>	ANÁLISIS NUMÉRICO Y PROGRAMACIÓN C / T 7C 4H I3286 3-A PR 5-C CR	TERMODINÁMICA C 11C 5H I5881 4-B PR	ENZIMOLOGÍA OPTATIVA 2 (CI) 7C 4H I3336 2-C PR 5-A CR	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS C 11C 5H I3302 4-C PR 5-E CR	SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD C/T 5C 3H I3299 4-E PR 5-D CR		
<b>6</b>	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS C 6C 3H I3311 180 CRÉDITOS PR	MECÁNICA DE FLUIDOS C 9C 4H I3296 5-B PR	ANÁLISIS DE ALIMENTOS C/L 7C 5H I3294 3-C PR 6-D CR	MÉTODOS MODERNOS DE ANÁLISIS QUÍMICO C/L 5C 4H I3304 3-D PR 6-C CR	ESPECIALIZANTE SELECTIVA I C/L ESP 7C 4H I3308 5-D, 4-E PR	BIOTECNOLOGÍA PARA LOS ALIMENTOS C 6C 3H I3308 2-F PR 6-G CR	BIOLOGÍA MOLECULAR OPTATIVA 3 (CI) 6C 3H I3337 2-F PR 6-F CR
<b>SERVICIO SOCIAL (a partir de 244 créditos)</b>							
<b>PRÁCTICAS PROFESIONALES (a partir de 244 créditos) 20 C</b>							
<b>7</b>	PRÁCTICAS PROFESIONALES APLICADAS A LA BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS T 20C 300H I3316 244 CRÉDITOS PR	TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA C 9C 4H I3300 6-B PR	INGENIERÍA DE SISTEMAS BIOTECNOLÓGICOS C 9C 4H I3307 5-C PR	OPTATIVA 4 (CA) 6C 3H	ESPECIALIZANTE SELECTIVA II C/L ESP 7C 4H I3310 5-D, 4-E PR	OPTATIVA 5 6C 3H	
<b>8</b>	INGENIERÍA DE COSTOS C 9C 4H I3303 244 CRÉDITOS PR 8-D CR	OPERACIONES UNITARIAS DE LOS ALIMENTOS 11C 5H I3305 7-B PR	ÉTICA Y BIOSEGURIDAD C 6C 4H I3315 7-C PR	SEMINARIO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN C/T (PROYECTO) 7C 4H I3310 6-E PR 8-A CR	SEMINARIO DE TITULACIÓN S 4C 2H I3314 300 CRÉDITOS PR		
<b>9</b>	AUTOMATIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS C 9C 4H I3309 5-A PR	INGENIERÍA Y DISEÑO DE PROCESOS C 9C 4H I3306 8-A, 8-B, 6-A PR 9-C CR	SUSTENTABILIDAD (PROYECTO) C 9C 4H I3313 8-C PR 9-B CR				

**MÓDULO 1**  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**MÓDULO 2**  
INGENIERÍA DE PROCESOS

**MÓDULO 3**  
OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

**OPTATIVA SUBÁREA DE SOCIOECONÓMICAS (SE)**

**OPTATIVA SUBÁREA DE CIENCIAS APLICADAS (CA)**

**OPTATIVA SUBÁREA DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA (CI)**

**ESPECIALIZANTES SELECTIVAS**

**SIMBOLOGÍA**  
PR PRE-REQUISITO  
CR CORREQUISITO  
C CRÉDITOS  
H HORAS

Responsable del Documento:  
M. en C. Cristina Martínez Cárdenas  
cdiab@cucei.udg.mx  
Revisado: Enero 2024

\*\*\*\*\*

**Optativas subárea Ciencias Socioeconómicas (SE)**

MATERIAS	CRÉDITOS
Agronegocios	6
Contabilidad	5
Finanzas	5
Teoría de decisiones	6
Comercio exterior	6
Diseño asistido por computadora	5
Liderazgo y emprendurismo	5

\*\*\*\*\*

**Optativas subárea Ciencias Aplicadas (CA)**

MATERIAS	CRÉDITOS
Normatividad para alimentos	6
Nuevas biotecnologías	6
Manejo de residuos	6
Biocombustibles	6
Temas selectos de bioingeniería	6
Alimentos funcionales	6
Tecnología de bebidas alcohólicas	5
Nuevas tecnologías para alimentos	6

\*\*\*\*\*

**Optativa subárea Ciencias de la Ingeniería (CI)**

MATERIAS	CRÉDITOS
Genética	6
Alimentos transgénicos	6

\*\*\*\*\*

**ESPECIALIZANTES SELECTIVAS**

MATERIAS	CRÉDITOS
Tecnología de procesos lácteos y cárnicos	7
Tecnología de procesos de cereales	7
Tecnología de procesos de bebidas y confitería	7
Tecnología de procesos de frutas y vegetales	7

**PROYECTOS MODULARES**

MATERIAS	CRÉDITOS
Tecnología de los alimentos	Seminario de creatividad e innovación
Ingeniería de procesos	Ingeniería y diseño de procesos
Optimización de procesos	Sustentabilidad