

INGENIERÍA EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA

	A	B	C	D	E	F	G
1	CÁLCULO I 11c 5H	INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA 9c 4H	SEMINARIO DE COMUNICACIÓN E INTRODUCCIÓN AL PLAN DE ESTUDIOS 4c 2H	QUÍMICA INORGÁNICA 9c 5H	INTRODUCCIÓN A LA CIENCIA DE ALIMENTOS 4c 2H		
2	CÁLCULO II 11c 5H	QUÍMICA ORGÁNICA 9c 5H	INTRODUCCIÓN A LA BIOQUÍMICA 9c 4H	FÍSICA I (ESTADÍSTICA Y DINÁMICA) 9c 4H	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 9c 5H	INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA 4c 2H	
3	ECUACIONES DIFERENCIALES ORDINARIAS 9c 4H	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA 6c 3H	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS (PROYECTO) 7c 4H	FISICOQUÍMICA 11c 5H	FÍSICA II (ELECTROMAGNETISMO, ÓPTICA Y ACÚSTICA) 11c 5H	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 6c 3H	
4	ANÁLISIS NUMÉRICO Y PROGRAMACIÓN (PROYECTO) 7c 4H	ANÁLISIS DE ALIMENTOS 7c 5H	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO 7c 5H	CINÉTICA QUÍMICA Y QUÍMICA COLOIDAL (PROYECTO) 9c 4H	BALANCES DE MATERIA Y ENERGÍA 9c 4H	BIOTECNOLOGÍA PARA LOS ALIMENTOS 6c 3H	
5	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 11c 5H	FISICOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 7c 4H	INOCUIDAD 9c 4H	TERMODINÁMICA 11c 5H	MECÁNICA DE FLUIDOS 9c 4H	INGENIERÍA DE COSTOS 9c 4H	OPTATIVA 1 (SUBÁREA DE SOCIOECONÓMICAS)
6	SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD 5c 3H	MÉTODOS MODERNOS DE ANÁLISIS QUÍMICO (PROYECTO) 5c 4H	NUTRICIÓN Y SOCIEDAD (PROYECTO) 6c 3H	TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA 9c 4H	INGENIERÍA DESISTEMAS BIOTECNOLÓGICOS 9c 4H	OPTATIVA 2 (SUBÁREA DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA)	
7	PRÁCTICAS PROFESIONALES APLICADAS A LA BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 20c 300H	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS 6c 3H	OPTATIVA 3 (SUBÁREA DE CIENCIAS APLICADAS)	OPERACIONES UNITARIAS DE ALIMENTOS 11c 5H	ÉTICA Y BIOSEGURIDAD (PROYECTO) 6c 3H		
8	ESPECIALIZANTE SELECTIVA 1 7c 4H	AUTOMATIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS 9c 4H	SEMINARIO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN (PROYECTOS) 7c 4H	SEMINARIO DE TITULACIÓN 4c 2H	OPTATIVA 4		
9	ESPECIALIZANTE SELECTIVA 2 7c 4H	SUSTENTABILIDAD (PROYECTO) 9c 4H	INGENIERÍA Y DISEÑO DE PROCESOS (PROYECTO) 9c 4H	OPTATIVA 5			

MAPA CURRICULAR DE LA CARRERA

PLAN MODULAR

MÓDULOS:



MATEMÁTICAS



BIOQUÍMICA



FISICOQUÍMICA



CARACTERIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS



BIOTECNOLOGÍA APLICADA



INGENIERÍA Y PROCESOS



TECNOLOGÍA Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS



SALUD Y NUTRICIÓN



ORIENTACIÓN PROFESIONAL EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA

SIMBOLOGÍA:



Créditos

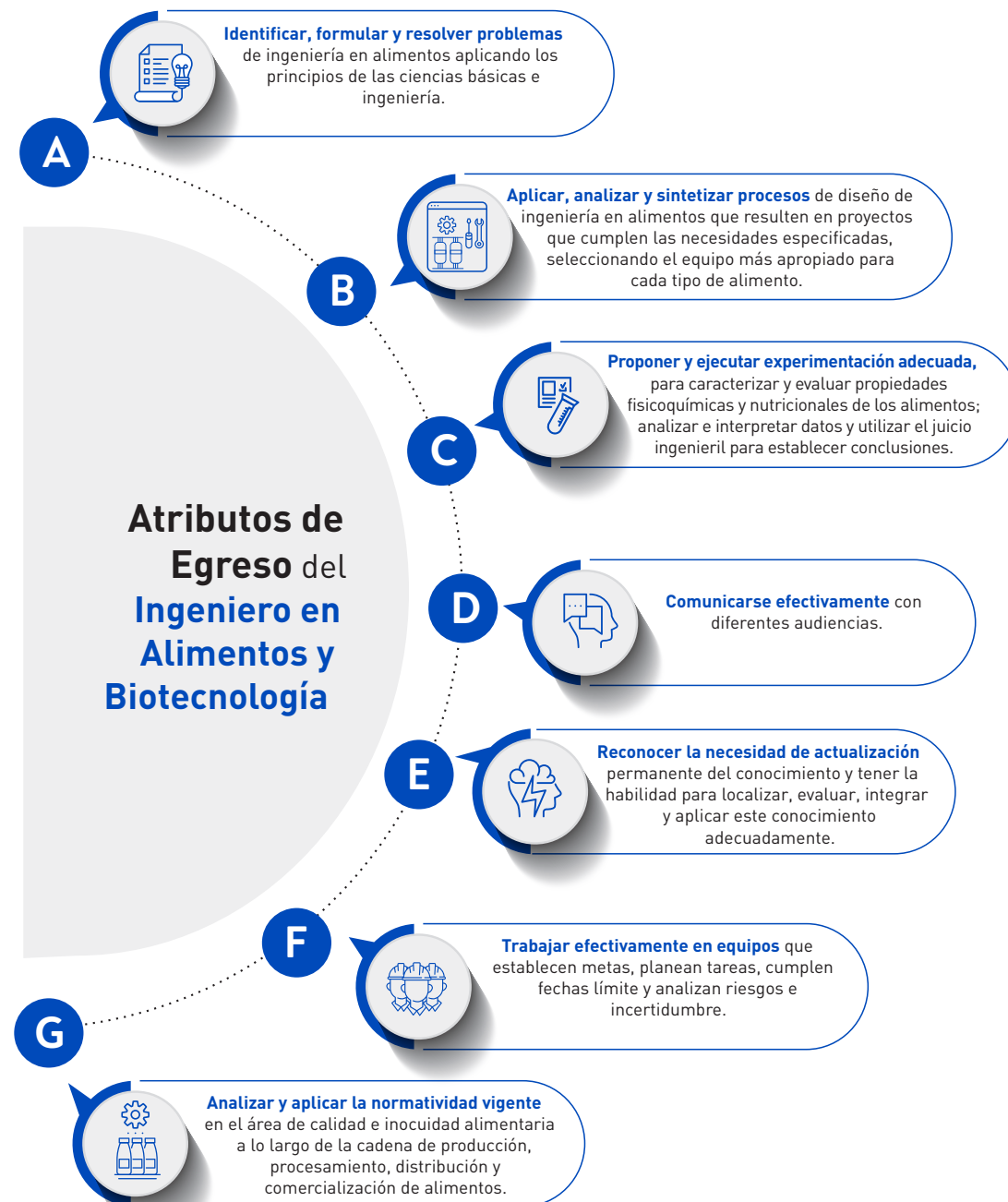


Horas

Responsable del Documento:
M.C. Cristina Martínez Cárdenas
odiab@cucei.udg.mx
Revisado: Enero 2023

Atributos de egreso del Ingeniero en Alimentos y Biotecnología

Son los resultados de aprendizaje medibles, describiendo las competencias esperadas del egresado de Ingeniería en Alimentos y Biotecnología.



Ingeniería en Alimentos y Biotecnología (LINA)

Objetivos educacionales de la Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología:

Constituyen una visión del éxito de nuestros egresados y representan una aspiración para los estudiantes que cursan la carrera de Ingeniería en Alimentos y Biotecnología. Describen los logros que se espera alcancen los egresados en 4 ó 5 años después de su egreso.

