NIVEL: LICENCIATURA

PROGRAMA: LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS **PLAN**: 2232

ESPECIALIDAD: OPCIÓN:

Clave	Asignatura	Tipo	Créditos	Horas Teo.	Horas Lab.	Eje	Créditos Req.	Asignatura Requisito
	TALLER DE FORMACIÓN INTEGRAL: COMPETENCIA DIGITAL	* OBL	3	1	2	Al	0	
30996	ACTIVIDADES DEPORTIVAS	* OBL	2	0	0	Al	0	
	TALLER DE FORMACIÓN INTEGRAL: ÉTICA, CIUDADANÍA Y SOCIEDAD	* OBL	3	3	0	Al	0	
	TALLER DE FORMACIÓN INTEGRAL: PENSAMIENTO CIENTÍFICO Y SOCIEDAD ACTUAL	* OBL	3	3	0	Al	0	
44986	ACTIVIDADES ARTÍSTICAS	* OBL	2	0	0	Al	0	
	TALLER DE FORMACIÓN INTEGRAL: INTRODUCCIÓN A LA LECTOESCRITURA CRÍTICA	* OBL	3	3	0	Al	0	
	MATEMÁTICAS PARA CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	OBL	5	5	0	AB	0	
25003	ESTRUCTURA Y ENLACE QUÍMICO	OBL	3	3	0	AB	0	
	SUSTENTABILIDAD EN LAS CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	OBL	3	3	0	AB	0	
	TÓPICOS SOBRE PROGRAMA ACADÉMICO Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	OPT	2	2	0	AV	0	
25269	LABORATORIO DE BIOLOGÍA	OPT	2	0	2	AB	0	
27005	BIOLOGÍA	OBL	3	3	0	AB	0	
27011	FUNDAMENTOS DE LABORATORIO	OPT	2	0	2	AB	0	
20009	FÍSICA PARA LAS CIENCIAS BIOLÓGICAS	OBL	6	4	2	AB	12	
25005	LABORATORIO DE QUÍMICA	OBL	2	0	2	AB	12	
25007	CÁLCULOS QUÍMICOS	OBL	3	3	0	AB	12	
25008	REACTIVIDAD QUÍMICA	OBL	3	3	0	AB	12	
25050	BIOLOGÍA CELULAR	OBL	5	3	2	AB	12	
22016	FUNDAMENTOS DE BIOESTADÍSTICA	OBL	5	5	0	AB	38	
25006	TERMODINÁMICA QUÍMICA	OBL	5	3	2	AB	0	Aprobar: 25007
25010	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA ORGÁNICA	OBL	5	3	2	AB	0	Aprobar: 25005
25013	QUÍMICA ANALÍTICA EN DISOLUCIÓN	OBL	3	3	0	AB	38	
25016	TÉCNICAS ANALÍTICAS CLÁSICAS	OBL	3	1	2	AB	38	
25076	FUNDAMENTOS DE BIOQUÍMICA	OBL	5	3	2	AB	38	
25011	FUNDAMENTOS DE EQUILIBRIO Y CINÉTICA QUÍMICA	OBL	6	4	2	AB	0	Aprobar: 25006
	ESPECTROSCOPÍA	OBL	5	3	2	AB	58	
25078	REACTIVIDAD EN QUÍMICA ORGÁNICA	OBL	6	4	2	AB	0	Aprobar: 25010
25080	BIOQUÍMICA METABÓLICA	OBL	5	3	2	AB	58	
25081	MICROBIOLOGÍA	OBL	5	3	2	AB	58	
25122	NUTRICIÓN HUMANA	OBL	3	3	0	AB	58	
25199	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ARTESANALES	OPT	3	0	3	AB	0	
25082	GENÉTICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	OBL	6	4	2	AB	80	
25085	ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS	OBL	6	3	3	AB	80	
25141	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	OBL	5	3	2	AV	80	
25143	ANÁLISIS BROMATOLÓGICO DE ALIMENTOS	OBL	6	2	4	AV	80	
	OPERACIONES UNITARIAS	OBL	4	4	0	AV	80	
25145	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	OBL	4	4	0	AV	100	
25146	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN	OBL	3	3	0	AB	100	
25147	QUIMÍCA DE ALIMENTOS II	OBL	5	3	2	AV	100	
25148	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	OBL	6	3	3	AV	100	

Hoja: 1 de 3

Hoja : 2 de 3

NIVEL: LICENCIATURA

PROGRAMA: LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS **PLAN**: 2232

ESPECIALIDAD: OPCIÓN:

-00		C. 319111						
Clave	Asignatura	Tipo	Créditos	Horas Teo.	Horas Lab.	Eje	Créditos Req.	Asignatura Requisito
25149	PRODUCCIÓN Y SERVICIOS SUSTENTABLES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBL	3	3	0	AV	100	
25150	MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	OBL	4	1	3	AV	117	
25151	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	OBL	4	4	0	AV	117	
25152	ANÁLISIS SENSORIAL	OBL	5	3	2	AV	117	
25153	ENVASES PARA ALIMENTOS	OBL	3	3	0	AV	117	
25154	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	OBL	3	3	0	AV	134	
25155	DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	OBL	3	3	0	AV	134	
25156	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	OBL	6	2	4	AV	134	
42002	COMERCIALIZACION Y ANÁLISIS DE MERCADO APLICADO A PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	OBL	3	3	0	AV	134	
25187	PRÁCTICAS PROFESIONALES	* OBL	16	0	0	AV	244	
25188	SERVICIO SOCIAL	* OBL	30	0	0		193	
25189	ESPACIO ELECTIVO INTEGRAL	* ELE	12	0	0	Al	0	
25190	ESPACIO ELECTIVOS BÁSICA	* ELE	11	0	0	AB	0	
25191	ESPACIO ELECTIVOS VOCACIONAL	* ELE	8	0	0	AV	0	
25004	QUÍMICA Y SOCIEDAD	OPT	2	2	0	AB	38	
25015	QUÍMICA DE COORDINACIÓN	OPT	5	3	2	AB	38	
25022	CROMATOGRAFÍA	OPT	4	2	2	AB	80	
25024	QUIMIOMETRÍA	OPT	3	3	0	AB	58	
25027	BIOQUÍMICA INORGÁNICA	OPT	3	3	0	AB	134	
25030	INTRODUCCIÓN A LOS MÉTODOS ELECTROQUÍMICOS	OPT	3	3	0	AB	58	
25036	CATÁLISIS	OPT	3	3	0	AB	80	
25045	QUÍMICA VERDE	OPT	3	3	0	AB	38	
25047	ANÁLISIS QUÍMICO AGRÍCOLA	OPT	3	3	0	AV	100	
25056	ENZIMOLOGÍA	OPT	3	3	0	AV	80	
25102	PLANEACIÓN ACADÉMICA	OPT	2	2	0	AB	0	
25104	PREPARACIÓN DE DISOLUCIONES	OPT	2	2	0	AB	38	
25112	BIOQUÍMICA COMPUTACIONAL	OPT	4	4	0	AV	180	
25157	TÓPICOS SELECTOS SOBRE EL DESARROLLO PROFESIONAL	OPT	2	2	0	AV	0	
25169	CAMBIO CLIMÁTICO	OPT	3	3	0	AV	80	
25170	PARASITOLOGÍA EN ALIMENTOS	OPT	3	3	0	AV	80	
25171	ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS	OPT	3	3	0	AV	100	
25172	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	OPT	3	3	0	AV	100	
25174	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN II	OPT	3	3	0	AV	134	
25175	BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA	OPT	4	4	0	AV	180	
25177	ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	OPT	3	3	0	AV	134	
25179	TECNOLOGÍA DE LAS FERMENTACIONES EN ALIMENTOS	OPT	4	4	0	AV	180	
25180	DESARROLLO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	OPT	3	3	0	AV	180	
27006	ECOLOGÍA	OPT	3	3	0	AB	0	
42003	GESTIÓN DE CAPITAL HUMANO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	OPT	3	3	0	AV	180	



NIVEL: **LICENCIATURA**

LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS PLAN: PROGRAMA: 2232

OPCIÓN: **ESPECIALIDAD:**

* = ASIGNATURA ACREDITABLE, Tipo: OBL=OBLIGATORIA, OPT=OPTATIVA, SEL=DE SELECCIÓN Eje: C=COMÚN, B=BÁSICO, P=PROFESIONALIZANTE, I=INTEGRADOR, E=ESPECIALIZANTE, AI=ÁREA INTEGRAL, AB= ÁREA BÁSICA, AV=ÁREA VOCACIONAL

OBSERVACIONES

PARA QUE UN ALUMNO SE CONSIDERE EGRESADO DEL PROGRAMA DE LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS DEBERÁ CUBRIR UN MÍNIMO DE 306 CRÉDITOS DE LOS CUALES CORRESPONDEN :

104 A ESPACIOS EDUCATIVOS OBLIGATORIOS DEL EJE ÁREA

10 A ESPACIOS EDUCATIVOS OPTATIVOS DEL EJE ÁREA BÁSICA

Hoja: 3 de 3

BÁSICA

11 A ESPACIOS EDUCATIVOS ELECTIVOS DEL EJE ÁREA BÁSICA

12 A ESPACIOS EDUCATIVOS ELECTIVOS DEL EJE ÁREA INTEGRAL

35 A ESPACIOS EDUCATIVOS OPTATIVOS DEL EJE ÁREA

16 A ESPACIOS EDUCATIVOS OBLIGATORIOS DEL EJE ÁREA

8 A ESPACIOS EDUCATIVOS ELECTIVOS DEL EJE ÁREA

30 A ESPACIOS EDUCATIVOS OBLIGATORIOS

VOCACIONAL

80 A ESPACIOS EDUCATIVOS OBLIGATORIOS DEL EJE ÁREA

VOCACIONAL