

Ingeniería en Tecnología de Alimentos

Primer Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
COM-110	Comunicación I	3	-	-
ING-110	Inglés I	0	-	-
MAT-110	Matemática I	4	-	-
INF-110	Informática	0	-	INF-110L
INF-110L	Laboratorio de Informática	0	-	INF-110
ISA-130	Orientación Académica	1	-	-
BIO-110	Biología	2	-	BIO-110L
BIO-110L	Laboratorio de Biología	1	-	BIO-110
ITA-110	Introducción a la Ciencia de los Alimentos	2	-	ITA-110L
ITA-110L	Laboratorio de ITA-110	1	-	ITA-110
	TOTAL	14		

Segundo Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
COM-111	Comunicación II	3	COM-110	-
ING-111	Inglés II	0	ING-110	-
MAT-111	Matemática II	4	MAT-110	-
QUI-110	Química General I	2	-	QUI-110L
QUI-110L	Laboratorio de Química General I	1	-	QUI-110
ITA-111	Microbiología General	2	-	ITA-111L
ITA-111L	Laboratorio de Microbiología General	1	-	ITA-111
ITA-113	Prácticas en Procesamiento de Alimentos I	2	-	-
ITA-112	Industria de Productos Lácteos	2	-	ITA-112L
ITA-112L	Lab. Industria de Productos Lácteos	1	-	ITA-112
	TOTAL	18		

Tercer Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
COM-112	Redacción	3	COM-111	-
ING-112	Inglés III	0	ING-111	-
MAT-120	Estadística I	3	MAT-111	-
QUI-111	Química Orgánica	2	QUI-110	QUI-111L
QUI-111L	Laboratorio Química Orgánica	1	QUI-110	QUI-111
MAT-121	Cálculo I	4	MAT-111	-
ITA-211	Industria de Frutas y Vegetales	2	-	ITA-211L

ITA-211L	Lab. Industria de Frutas y Vegetales	1	-	ITA-211
ITA-220	Microbiología de los Alimentos	2	ITA-111	ITA-220L
ITA-220L	Lab. Microbiología de los Alimentos	1	ITA-111	ITA-220
	TOTAL	19		

Cuarto Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
ING-210	Inglés IV	0	ING-112	-
ADM-110	Administración de Empresas I	3	-	-
MER-110	Mercadeo I	3	-	-
MAT-220	Métodos Estadísticos	3	MAT-120	-
ITA-210	Prácticas en Procesamiento de Alimentos II	2	-	-
QUI-210	Química Analítica	3	QUI-110	QUI-210L
QUI-210L	Lab. Química Analítica	2	QUI-110	QUI-210
	TOTAL	16		

Quinto Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
ING-220	Inglés V: Conversación	0	ING-210	-
MAT-331	Diseño Experimental	3	MAT-120	-
FIL-101	Filosofía	3	-	-
MAT-221	Cálculo II	3	MAT-121	-
MAT-222	Física I	3	MAT-111	MAT-222L
MAT-222L	Lab. Física I	1	MAT-111	MAT-222
QUI-230	Bioquímica I	2	QUI-111	QUI-230L
QUI-230L	Lab. Bioquímica I	1	QUI-111	QUI-230
ITA-212	Prácticas en Procesamiento de Alimentos III	2	-	-
	TOTAL	18		

Sexto Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
INV-120	Metodología de la Investigación Científica	3	-	-
MAT-223	Física II	2	MAT-222	MAT-223L
MAT-223L	Lab. Física II	1	MAT-222	MAT-223
ITA-214	Análisis Químico de los Alimentos	2	QUI-210	ITA-214L
ITA-214L	Lab. Análisis Químico de los Alimentos	1	QUI-210	ITA-214
ITA-221	Industria de Productos Cárnicos	2	-	ITA-221L
ITA-221L	Lab. Industria de Productos Cárnicos	1	-	ITA-221
ITA-230	Industria de Alimentos y Bebidas	2	-	ITA-230L
ITA-230L	Lab. Industria de Alimentos y Bebidas	1	-	ITA-230
ITA-213	Prácticas en Procesamiento de Alimentos IV	2	-	-

ITA-323	Sistemas de Calidad en Industria de Alimentos	3	-	-
	TOTAL	20		

Séptimo Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
ECO-110	Economía I	3	MAT-111	-
INV-319	Reporte Profesional I	2	INV-120	-
ITA-320	Biotecnología Básica	2	-	ITA-320L
ITA-320L	Lab. Biotecnología Básica	1	-	ITA-320
ITA-321	Ingeniería de los Alimentos	3	ITA-110	-
IFO-211	Ecología General	2	BIO-110	IFO-211L
IFO-211L	Lab. Ecología General	1	BIO-110	IFO-211
ITA-330	Físico Química de los Alimentos	2	QUI-111	ITA-330L
ITA-330L	Lab. Físico Química de los Alimentos	1	QUI-111	ITA-330
SOC-311	Desarrollo Rural	2	-	-
ITA-322	Prácticas en Procesamiento de Alimentos V	2	-	-
	TOTAL	21		

Octavo Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
ADM-318	Asociatividad y Conjuntos Productivos	3	AMD-110/MER-110	-
	Electiva (Deporte o Arte)	2	-	-
ADM-344	Finanzas Agrícolas	4	MAT-111/ADM-110	-
ITA-310	Industria de los Cereales	2	-	ITA-310L
ITA-310L	Lab. Industria de los Cereales	1	-	ITA-310
FIL-134	Ética Profesional	2	-	-
	Electiva I	3	-	-
	TOTAL	17		

Noveno Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
ADM-440	Formulación y Evaluación de Proyectos	4	MER-110	-
ADM-317	Desarrollo de Emprendedores y Liderazgo	3	MER-110/ADM-110	-
ITA-312	Tecnología Poscosecha	2	-	ITA-312L
ITA-312L	Lab. Tecnología Poscosecha	1	-	ITA-312
ITA-420	Evaluación Sensorial de Alimentos	2	-	ITA-420L
ITA-420L	Lab. Evaluación Sensorial de Alimentos	1	-	ITA-420
ITA-421	Administración de Operaciones I	3	ADM-110	-
ITA-439	Nutrición y Alimentación	2	QUI-230	ITA-439L
ITA-439L	Laboratorio de Nutrición	1	QUI-230	ITA-439
ITA-434	Seminario I	2	-	-

	TOTAL	21		
--	-------	----	--	--

Décimo Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
ITA-433	Leyes y Regulaciones Alimenticias	2	-	-
ITA-423	Principios de Empaque de Alimentos	2	MER-110	-
ITA-414	Toxicología	2	ITA-330	-
ITA-425	Desarrollo de Productos Alimenticios	2	ITA-110/ITA-330	ITA-425L
ITA-425L	Lab. Desarrollo de Productos Alimenticios	1	ITA-110/ITA-330	ITA-425
DIB-310	Dibujo Técnico	1	-	-
DIB-310L	Laboratorio de Dibujo Técnico	1	-	-
	Electiva II	3	-	-
ITA-331	Prácticas en Procesamiento de Alimentos VI	2	-	-
	Electiva III	3	-	-
	TOTAL	19		

Décimo Primer Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
INV-413	Reporte Profesional II	4	INV-319	-
	TOTAL	4		

Décimo Segundo Cuatrimestre

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos	Pre-Requisito	Co-Requisito
FCA-510	Pasantía	8	TODAS LAS ANTERIORES	-
	TOTAL	8		
	GRAN TOTAL	195		