

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 | | |