



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS PLAN 2016 INGRESO ENERO												
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	SEMESTRE 9	SEMESTRE 10	Créditos	
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Clave: MAT1307 Tronco común Matemáticas superiores Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: MAT1304 Tronco común Cálculo diferencial Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: MAT1305 Tronco común Cálculo integral Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: MAT1304 (Cálculo diferencial) Competencia: 5	Clave: MAT2305 Tronco común Cálculo multivariado Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: MAT1305 (Cálculo integral) Competencia: 5	Clave: MAT2308 Tronco común Métodos numéricos Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: SIS1301 (Algoritmos y programación), MAT1303 (Álgebra lineal), MAT1305 (Cálculo integral) Competencia: 5	Clave: QUI3305 Fenómenos de transporte Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: SLD1306 Bioquímica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: NUT2305 Bioquímica de la nutrición Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: SLD1306 (Bioquímica) Competencia: 6	Clave: IIND3301 En Inglés Ingeniería financiera Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4, 10	Clave: ING4301 Regional / En línea Innovación tecnológica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 9		
	Clave: QUI1304 Química general Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: SIS1301 Tronco común Algoritmos y programación Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: FIS2303 Tronco común Estática Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: MAT2306 Tronco común Ecuaciones diferenciales Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: MAT1305 (Cálculo integral) Competencia: 5	Clave: MAT1308 Tronco común Probabilidad y estadística Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: IALI3303 Fisicoquímica de alimentos Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: IALI2301 (Equilibrio químico de los alimentos) Competencia: 6	Clave: IALI3301 Cinética enzimática Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: IALI2301 (Equilibrio químico de los alimentos) Concurrente: QUI3305 (Fenómenos de transporte) Competencia: 6	Clave: IALI4301 Ciencia y tecnología de alimentos I Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7	Clave: IALI4302 Ciencia y tecnología de alimentos II Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: IALI4301 (Ciencia y tecnología de alimentos I) Competencia: 7	Clave: ADM2302 Tronco común Emprendimiento e innovación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 4		
		Clave: IALI1301 Ingeniería de alimentos Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: MAT1303 Tronco común Álgebra lineal Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: FIS2301 Tronco común Dinámica Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: FIS2303 (Estática), MAT1305 (Cálculo integral) Competencia: 6	Clave: QUI2307 Química orgánica I Créditos: 8 Horas: 6 Pre-requisito: QUI1305 (Química inorgánica) Competencia: 6	Clave: IALI3304 Microbiología de alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: IALI3302 Control estadístico de la calidad alimentaria Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: MAT1308 (Probabilidad y estadística) Competencia: 2, 9	Clave: IALI4303 Ingeniería de biorreactores Créditos: 8 Horas: 6 Pre-requisito: IALI3301 (Cinética enzimática) Competencia: 6	Clave: IIND2303 Regional Ingeniería del producto Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 9	Clave: INT4330 Practicum II: Viabilidad de procesos alimentarios Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: INT4329 (Practicum I: Ingeniería de procesos alimentarios), IIND3301 (Ingeniería financiera) Competencia: 1, 6, 8, 10		
			Clave: QUI1302 Tronco común Termodinámica Créditos: 8 Horas: 6 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: QUI2305 Balances de materia y energía Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: QUI1302 (Termodinámica) Competencia: 6	Clave: IALI2301 Equilibrio químico de los alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: QUI1302 (Termodinámica) Competencia: 6	Clave: QUI2308 Química orgánica II Créditos: 8 Horas: 6 Pre-requisito: QUI2307 (Química orgánica I) Competencia: 6	Clave: QUI3306 Flujo de fluidos Créditos: 8 Horas: 6 Pre-requisito: QUI3305 (Fenómenos de transporte) Competencia: 6	Clave: QUI4308 En Inglés Transferencia de calor Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: QUI3306 (Flujo de fluidos) Competencia: 4	Clave: SOC2305 Tronco común / En Línea Responsabilidad social y sustentabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2301 (Ética) Competencia: 2			
			Clave: QUI1305 Química inorgánica Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: QUI1304 (Química general) Competencia: 6		Clave: QUI2306 Propiedades termodinámicas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: QUI1302 (Termodinámica) Competencia: 5	Clave: QUI1303 Química analítica Créditos: 8 Horas: 6 Pre-requisito: QUI1304 (Química general) Competencia: 6	Clave: IALI3305 Operaciones unitarias de alimentos Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: QUI2305 (Balances de materia y energía) Competencia: 6	Clave: IALI4305 Simulación y optimización de procesos alimentarios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: SIS1301 (Algoritmos y programación), IALI3305 (Operaciones unitarias de alimentos) Competencia: 9	Clave: INT4329 Practicum I: Ingeniería de procesos alimentarios Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: IALI4305 (Simulación y optimización de procesos alimentarios) Competencia: 1, 6, 8, 9			
			Clave: IMEC1302 Ingeniería de materiales Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: QUI1304 (Química general) Competencia: 6							Clave: IALI4304 En Inglés Seguridad alimentaria Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: IALI3304 (Microbiología de alimentos) Competencia: 2		
BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO (elige 4 materias del catálogo de tu carrera, se enlistan abajo)								Asignatura electiva profesional I Créditos: 6	Asignatura electiva profesional III Créditos: 6	Asignatura electiva profesional IV Créditos: 6	24	
BLOQUE ANÁHUAC (HUMANIDADES)	Clave: HUM1303 Ser universitario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1			Clave: HUM1302 Persona y sentido de vida Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1303 (Ser universitario) Competencia: 3	Clave: HUM2301 Ética Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 2	Clave: HUM2302 Persona y trascendencia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 3	Clave: HUM3301 Humanismo clásico y contemporáneo Créditos: 9 Horas: 4.5 Prerequisito: 110 créditos Competencia: 1			Clave: LDR3301 Liderazgo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3, 4	42	
BLOQUE ELECTIVO DE ESTUDIOS GENERALES Puedes elegir 2 asignaturas de 6 créditos c/u y 3 talleres o actividades de 3 créditos c/u)				Asignatura electiva libre I Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	Taller electivo de estudios generales I Créditos: 3 LIBRE Competencia: ANÁHUAC		Asignatura electiva libre II Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC			Taller electivo de estudios generales II Créditos: 3 LIBRE Competencia: ANÁHUAC Taller electivo de estudios generales III Créditos: 3 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	21	
Créditos	20	22	44	46	46	46	48	48	45	39	404	
Materias	3	3	6	6	7	6	7	7	7	7	59	
Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Bloque Anáhuac [Humanidades], Bloque Electivo de Estudios Generales)											404	

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS PLAN 2016 INGRESO ENERO											
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	SEMESTRE 9	SEMESTRE 10	Créditos

A continuación se muestran las materias del bloque profesional electivo entre las cuales puedes seleccionar las materias que desees cursar

Anotar si las asignaturas conforman un diploma o el alumno puede cursarlas por separado

CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES (Diploma en Nutrición)	Para obtener este diploma el alumno debe acreditar 4 de las 7 materias ofertadas.				Clave: NUT1302 Bromatología Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: NUT1306 Cálculo dietético Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8	Clave: NUT3311 Nutrición y deportes Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8	Clave: NUT3302 Biotecnología alimentaria Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7	Clave: NUT2303 Análisis de alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: NUT3301 Alimentos funcionales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: NUT2301 Preparación de alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7, 9	24
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES (Diploma en Desarrollo Sustentable)	Para obtener este diploma el alumno debe acreditar 4 de las 6 materias ofertadas.					Clave: IAMB2305 Gestión de residuos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7	Clave: IAMB2306 Ingeniería y calidad del agua Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: IAMB1303 Ingeniería ambiental Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2, 5	Clave: IAMB2302 Desarrollo sustentable Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: IAMB1303 (Ingeniería ambiental) Competencia: 1, 5	Clave: SOC2304 Proyectos de ingeniería aplicados a la mejora social Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10	Clave: ICIV2301 Ingeniería de la energía Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES (Diploma en Administración de Industrias Alimentarias)	Para obtener este diploma el alumno debe acreditar 4 de las 6 materias ofertadas.					Clave: CON2302 Contabilidad y costos para ingeniería Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10	Clave: ADM4312 Planeación estratégica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10	Clave: IALI2304 Industrias alimentarias Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7, 10	Clave: MER1302 Mercadotecnia fundamental Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10	Clave: IALI2302 Comercialización de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10	Clave: ADM1303 Identificación de oportunidades de negocios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ADM2302 (Emprendimiento e innovación) Competencia: 10	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES (Diploma en Procesos Alimentarios)	Para obtener este diploma el alumno debe acreditar 4 de las 5 materias ofertadas.						Clave: IALI1304 Temas de vanguardia en ingeniería de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: IALI1305 Temas selectos en ingeniería de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: IALI1306 Alimentos fermentados Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: IALI2306 Reología y textura de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7, 8	Clave: IALI2305 Procesos y sistemas frigoríficos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 7	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES Otras asignaturas (Sin diploma)						Clave: FIS1302 Circuitos eléctricos I Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 5	Clave: FIS2305 Circuitos eléctricos II Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: FIS1302 (Circuitos) Competencia: 5	Clave: GAS3305 Evaluación sensorial Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8	Clave: GAS1301 Fundamentos de cata de vinos Créditos: 4 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8	Clave: IALI2303 Envase y embalaje Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 10	Clave: NUT2302 Toxicología Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES Otras asignaturas (Sin diploma)						Clave: IIND1301 Temas selectos de ingeniería y ciencias exactas Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: BIOI1301 Introducción a la bioingeniería Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6	Clave: SLD1304 Biofísica Créditos: 3 Horas: 1.5 Prerrequisito: ninguno Competencia: 6	Clave: HUM1301 Temas selectos universitarios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: CUL1301 Temas selectos de ciencia y cultura Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: CUL1304 Cultura gastronómica de México Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8	

Competencias profesionales:

1. Reconoce la verdad como fin de la inteligencia y opta por ella como garantía de acierto en la acción.
2. Aplica principios éticos en su desempeño profesional y en sus relaciones interpersonales.
3. Busca el sentido trascendente de la vida y el desarrollo del liderazgo para el servicio a los demás.
4. Se comunica con eficacia y corrección, con libertad y responsabilidad, en lengua materna y extranjera.
5. Aplica conocimientos, técnicas, métodos y herramientas modernas de la matemática, la ciencia y la ingeniería en la planeación y desarrollo de procesos alimentarios que atiendan las necesidades de la sociedad.
6. Analiza y comprende datos, procesos y tecnologías relacionadas con materias primas, ingredientes y productos, a fin de ofrecer alimentos sanos y seguros que respondan al crecimiento de la población de manera sustentable.
7. Resuelve problemas relacionados con la producción de alimentos a través de la eficiencia en los procesos de producción, empaque, embalaje, almacenamiento y logística de manera sustentable en la industria alimentaria, con el objetivo de ofrecer a la sociedad productos inocuos y saludables.
8. Colabora y se desarrolla en equipos interdisciplinarios durante la ejecución de proyectos de la industria de alimentos que respondan a las necesidades sociales.
9. Diseña productos, procesos y estrategias de manufactura que favorezcan la optimización de los procesos de la empresa y mejoren la calidad de los productos que se ofrecen a la población.
10. Dirige y emprende proyectos de mejora y calidad de productos, así como reducción de costos para satisfacer las necesidades humanas e impactar positivamente el mercado de la industria alimentaria.

Áreas de conocimiento:

Área A: Ciencias Básicas
Área B: Ciencias de la Ingeniería
Área C: Ciencias Químicas
Área D: Ciencia y Tecnología de alimentos
Área E: Ciencias Sociales (Humanidades)
Área F: Multidisciplinaria
Área G: Bloque electivo