

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela:

Carrera 910401 LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Plan de Estudio 1 PLAN DE 2002

Enfasis 0 Bloque Común(no hay énfasis)

Nivel	Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
			T	P	L	TP			
1	B 0106	BIOLOGÍA GENERAL	4	0	0	0	3	B 0107	
1	B 0107	LABORATORIO DE BIOLOGÍA GENERAL	0	0	3	0	1	B 0106	
1	EF-	ACTIVIDAD DEPORTIVA	0	0	2	0	0		
1	EG-I	CURSO INTEGRADO DE HUMANIDADES I	8	0	0	0	6		
1	MA1001	CÁLCULO I	5	0	0	0	3		
1	QU0100	QUÍMICA GENERAL I	4	0	0	0	3	QU0101	
1	QU0101	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL I	0	0	3	0	1	QU0100	
			Grado: LICENCIATURA				Créditos nivel 1 : 17		
2	EG-II	CURSO INTEGRADO DE HUMANIDADES II	8	0	0	0	6	EG-I	
2	FS0210	FÍSICA GENERAL I	4	0	0		3	MA1001 Equiv.: MA0250 o MA1210 FS0211	
2	FS0211	LABORATORIO DE FÍSICA GENERAL I	0	0	3		1	MA1001 Equiv.: MA0250 o MA1210 FS0210 Equiv.: FS0227	
2	MA2210	ECUACIONES DIFERENCIALES APLICADAS	5	0	0	0	3	MA0225 Equiv.: MA0230 o MA1210 o MA1001	
2	QU0102	QUÍMICA GENERAL II	4	0	0	0	3	QU0100; QU0101 QU0103	
2	QU0103	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL II	0	0	3		1	QU0100; QU0101 QU0102	
			Grado: LICENCIATURA				Créditos nivel 2 : 17		
3	EG-	CURSO DE ARTE	3	0	0	0	2		
3	FS0310	FÍSICA GENERAL II	4	0	0		3	FS0210; FS0211; MA1002 FS0311	
3	FS0311	LABORATORIO DE FÍSICA GENERAL II	0	0	3		1	FS0210 Equiv.: FS0227; FS0211; MA1002 FS0310 Equiv.: FS0327	
3	MA1004	ÁLGEBRA LINEAL	5	0	0	0	3		
3	QU0212	QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL I	4	0	0	0	4	QU0102; QU0103 QU0213	
3	QU0213	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL	1	0	3		1	QU0102; QU0103 QU0212	
3	SR-I	SEMINARIO DE REALIDAD NACIONAL I	3	0	0	0	2	EG-II	

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela:

Carrera 910401 LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Plan de Estudio 1 PLAN DE 2002
Enfasis 0 Bloque Común(no hay énfasis)

Nivel	Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
			T	P	L	TP			
3	TA0101	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	4	0	0	0	2		
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 3 : 18						
4	QU0214	QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL II	4	0	0	0	4	QU0212; QU0213	QU0215
4	QU0215	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL	1	0	3		1	QU0212; QU0213	QU0214
4	RP-1	REPERTORIO	3	0	0	0	3		
4	TA0118	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	3	1	0	0	3	TA0101	
4	XS0215	ESTADÍSTICA PARA BIOCENCIAS	3	2	0	0	4	MA1210 Equiv.: MA0225 o MA1001	
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 4 : 15						
5	MQ0329	BIOQUÍMICA PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	0	0	0	4	QU0214; QU0215	
5	QU0200	QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA I	4	0	0		3	QU0102 Equiv.: QU0114; QU0103	QU0201
5	QU0201	LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA I	2	0	4		2	QU0102 Equiv.: QU0114; QU0103	QU0200
5	SR-II	SEMINARIO DE REALIDAD NACIONAL II	3	0	0	0	2	SR-I	
5	TA0106	TERMODINÁMICA PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	0	0	0	3	FS0310; FS0311; MA1004; QU0102; QU0103	
5	XS0302	MÉTODOS ESTADÍSTICOS PARA LA INDUSTRIA	3	1	0	0	3	XS0215	
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 5 : 17						
6	OPT505	BLOQUE OPTATIVO					3		
6	QU0302	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	6	0	0	0	3	MQ0329; QU0200; QU0201	QU0303
6	QU0303	LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS I	0	0	4		2	MQ0329; QU0200; QU0201	QU0302
6	TA0107	TERMOFLUIDOS PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	0	0	0	3	TA0106	TA0108
6	TA0108	LABORATORIO DE TERMOFLUIDOS PARA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	0	0	3	0	2	TA0106	TA0107
6	TA0203	ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	0	0	0	8	5	MQ0329; TA0118	
Grado: BACHILLERATO			Créditos nivel 6 : 18						
7	QU0304	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	6	0	0	0	3	QU0302; QU0303	QU0313

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela:

Carrera 910401 LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Plan de Estudio 1 PLAN DE 2002
Enfasis 0 Bloque Común(no hay énfasis)

Nivel	Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
			T	P	L	TP			
7	QU0313	LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS II	0	0	4	0	2	QU0302; QU0303	QU0304
7	TA0109	OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTC	4	0	0		3	TA0107; TA0108; TA0118	TA0110
7	TA0110	LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS EN E	0	0	4		3	TA0107; TA0108; TA0118; XS0302	TA0109
7	TA0116	ANÁLISIS SENSORIAL Y REOLÓGICO DE ALIMENT	3	0	2	0	4	QU0302; QU0303; TA0107; TA0108; XS0302	
7	TA0204	ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS EN EL PROCESAMIE	0	0	0	8	5	TA0203 Equiv.: MB0206	
Grado: BACHILLERATO			Créditos nivel 7 : 20						
8	QU0300	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	4	0	0	0	3	QU0200 Equiv.: QU0246; QU0201	QU0301
8	QU0301	LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	1	0	3		2	MQ0329; QU0200; QU0201	QU0302
8	TA0111	OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTC	4	0	0	0	3	TA0109; TA0110	TA0112
8	TA0112	LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS EN E	0	0	5	0	3	TA0109; TA0110	TA0111
8	TA0115	PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS	3	0	3	0	4	MB0207 Equiv.: TA0204; TA0109; TA0110	
8	TA0403	ASPECTOS NUTRICIONALES DEL PROCESAMIENTO	3	0	0	0	3	MQ0329	
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 8 : 18						
9	QU0306	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	3	0	0	0	3	QU0300 Equiv.: QU0336; QU0301	QU0307
9	QU0307	LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	0	0	4	0	2		QU0306
9	TA0311	PROCESOS ALIMENTARIOS I	3	0	0	0	3	TA0111; TA0112	TA0312
9	TA0312	LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS I	0	0	5	0	3	TA0111; TA0112	TA0311
9	TA0314	GESTIÓN DE CALIDAD	3	0	0	0	3	MB0207 Equiv.: TA0204; QU0300; TA0109; XS0302	
9	TA0315	PLANEAMIENTO Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN	5	0	0	0	4	XS0302	
9	TA9500	INVESTIGACIÓN DIRIGIDA I	3	0	0	0	0		
Grado: LICENCIATURA			Créditos nivel 9 : 18						
10	TA0113	PROCESOS ALIMENTARIOS II	3	0	0		3	TA0111; TA0112	TA0114
10	TA0114	LABORATORIO DE PROCESOS ALIMENTARIOS II	0	0	5		3	TA0111; TA0112	TA0113
10	TA0117	ECONOMÍA AGROINDUSTRIAL	4	0	0	0	3		

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela:

Carrera 910401 LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Plan de Estudio 1 PLAN DE 2002
Enfasis 0 Bloque Común(no hay énfasis)

Nivel	Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
			T	P	L	TP			
10	TA0202	GESTIÓN PROFESIONAL	3	3	0	0	3	TA0314; TA0315	
10	TA0502	TÓPICOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	0	0	0	2		
10	TA9501	INVESTIGACIÓN DIRIGIDA II	2	0	0	0	0	TA9500	
Grado: LICENCIATURA									
Créditos nivel 10 : 14									
Total créditos énfasis 0 : 172									
Total cursos énfasis 0 : 63									
Total de créditos : 172									

Observaciones generales del plan de estudio Para optar por el grado de Bachiller el estudiante deberá cumplir con 300h de TCU. Opciones de graduación: Tesis, Seminario de Graduación, Proyecto y Práctica Dirigida.

Carrera 910401 LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Plan de Estudio 1 PLAN DE 2002

Bloques Optativos

Bloque Optativo OPT505 BLOQUE OPTATIVO

Observaciones:

Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
		T	P	L	TP			
AZ3002	FUNDAMENTOS DE LA CIENCIA DE LA CARNE	4	0	0	0	3		
IQ0620	CONTROL DE CALIDAD	4	0	0		3	IQ0331	
IQ0621	CONTROL DE CALIDAD II	3	0	0		3	IQ0620	
IQ0640	TRATAMIENTO DE DESECHOS	3	0	0	0	3	IQ0423; QU0214	
TA0119	MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y VEGETALES	3	0	0	0	3		
TA0406	CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS	4	3	0	0	3	MQ0329; QU0212; QU0214	

FASCÍCULO UNIDAD ACADÉMICA

Escuela:

Carrera 910401 LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Plan de Estudio 1 PLAN DE 2002

Bloques Optativos

Bloque Optativo OPT505 BLOQUE OPTATIVO

Observaciones:

Curso	Nombre del curso	*Horas*				Cred.	Requisitos y Req. Equivalentes	Correquisitos y Correq. Equivalentes
		T	P	L	TP			
TA0407	FERMENTACIÓN, DESHIDRATACIÓN Y FRITURA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORT.	4	3	0	0	3	MQ0329; QU0212; QU0214	
TA0408	VIDA ÚTIL Y EMPAQUE	3	0	0	0	3	XS0302	MB0206; QU0302
XE0156	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	4	0	0	0	4		
