

IBQA-2010-207

ESPECIALIDAD: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

CLAVE: IBQE-CTA-2017-01

A. PATERNO	A. MATERNO	NOMBRE(S)
------------	------------	-----------

No. DE CONTROL
----------------

	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	SEMESTRE 9	RESIDENCIAS PROFESIONALES	
1	Química AEF-1057 3-2-5	Química Orgánica I BQF-1022 3-2-5	Química Orgánica II BQF-1023 3-2-5	Bioquímica AEJ-1007 4-2-6	Bioquímica del Nitrógeno y Regulación Genética BQJ-1004 4-2-6	Microbiología AEM-1050 2-4-6	<b>Microbiología de Alimentos</b> CTD-1701 2-3-5	<b>Ingeniería de Alimentos</b> CTC - 1705 2-2-4			
2	Fundamentos de Investigación ACC-0906 2-2-4	Química Analítica BQG-1021 3-3-6	Estadística BQF-1007 3-2-5	Programación y Métodos Numéricos BQF-1020 3-2-5	Análisis Instrumental BQF-1002 3-2-5	Cinética Química y Biológica BQF-1005 3-2-5	Ingeniería de Biorreactores BQF-1012 3-2-5	** Ingeniería de Gestión Ambiental BQF-1016 3-2-5			
3	Cálculo Diferencial ACF-0901 3-2-5	Cálculo Integral ACF-0902 3-2-5	Cálculo Vectorial ACF-0904 3-2-5	Ecuaciones Diferenciales ACF-0905 3-2-5	Fenómenos de Transporte I BQJ-1008 4-2-6	Fenómenos de Transporte II BQJ-1009 4-2-6	Operaciones Unitarias II BQJ-1018 4-2-6	Ingeniería de Procesos BQF-1013 3-2-5	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5		
4	Taller de Ética ACA-0907 0-4-4	Álgebra Lineal ACF-0903 3-2-5	Termodinámica AEF-1065 3-2-5	Balance de Materia y Energía AEF-1004 3-2-5	Instrumentación y Control AEF-1039 3-2-5	Operaciones Unitarias I BQJ-1017 4-2-6	Operaciones Unitarias III BQJ-1019 4-2-6	Ingeniería de Proyectos BQC-1014 2-2-4	** Nutrición Humana CTC - 1706 2-2-4		
5	Comportamiento Organizacional BQW-1006 2-0-2	Física BQF-1010 3-2-5	Electromagnetismo AEF-1020 3-2-5	Fisicoquímica BQF-1011 3-2-5	Administración y Legislación de Empresas BQP-1001 3-0-3	Seguridad e Higiene BQW-1024 2-0-2	<b>** Análisis de Alimentos</b> CTC -1702 2-2-4	<b>Ciencia y Tecnología de Alimentos de Origen Animal</b> CTC - 1704 2-2-4			
6	Dibujo Asistido por Computadora AEO-1012 0-3-3	Biología AEF-1005 3-2-5	Desarrollo Sustentable ACD-0908 2-3-5	Aseguramiento de la Calidad BQQ-1003 1-2-3	Ingeniería Económica BQP-1015 3-0-3	Taller de Investigación I ACA-0909 0-4-4	Taller de Investigación II ACA-0910 0-4-4	<b>Ciencia y Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal</b> CTC - 1703 2-2-4			
	23	31	30	29	28	29	30	26	9		10

Actividades Complementarias (5 Créditos) \*\*\*

Servicio Social (10 Créditos)

\*\*\* Las actividades complementarias deben llevarse obligatoriamente antes de finalizar el semestre 6.  
\* El servicio social debe llevarse una vez cumplido el 70% del total de créditos y a partir del semestre 7.  
\*\* Se podrá cursar después de 170 créditos.

\* Para realizar las residencias profesionales se debe cumplir los siguientes requisitos:  
- Tener acreditado el servicio social y actividades complementarias  
- Tener aprobado al menos el 80% de créditos de su plan de estudios.

©TecNM 2016

Rev. Enero 2017

OBSERVACIONES:

- Se recomienda guiar al alumno para que opte por la carga crediticia señalada para cada semestre.
- Se deberá observar en cada semestre una carga académica no menor de 22 créditos ni mayor a 36 créditos.
- Las asignaturas no acreditadas deberán cursarse obligatoriamente en el periodo escolar inmediato, siempre y cuando se ofrezca.
- Es un requisito de titulación la comprensión de artículos técnicos-científicos de su área en una lengua extranjera.

Estructura Genérica	210
Especialidad	25
Residencias Profesionales	10
Servicio Social	10
Actividades Complementarias	5

Total de Créditos 260