INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE CENTLA

Ingeniería en Industrias Alimentarias — Especialidad: Calidad e Inocuidad Alimentaria

IIAL-2010-219 — **IIAE-CIA-2023-01**

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Biología AEF-1005 3-2-5	Laboratorio de Química Analítica ALB-1015 1-4-5	Bioquímica de Alimentos I ALF-1002 3-2-5	Bioquímica de Alimentos I ALF-1003 3-2-5	Evaluación Sensorial ALF-1008 3-2-5	Biotecnología ALG-1004 3-2-6	Tecnología de Lácteos ALM-1027 2-4-6	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	RESIDENCIA PROFESIONAL 10
5	5	5	5	5	6	5	5	
Química Inorgánica ALF-1021 3-2-5	Química Inorgánica ALF-1022 3-2-5	Ecuaciones Diferenciales ACF-0905 3-2-5	Taller de Investigación I ACA-0909 0-4-4	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería AEM-1083 2-4-6	Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria ALC-1011 2-2-4	Operaciones Mecánicas ALM-1019 2-4-6	Diseño e Impartición de Cursos Presenciales ALH-1006 1-3-4	
5	5	5	4	6	4	6	4	10
Cálculo Diferencial ACF-2301 3-2-5	Cálculo Integral ACF-0902 3-2-5	Termodinámica ALJ-1028 4-2-6	Flujo de Fluidos ALM-1009 2-4-6	Microbiología de Alimentos ALM-1016 2-4-6	Tecnología de Cárnicos ALM-1024 2-4-6	Tecnología de Cereales y Oleaginosas ALM-1025 2-4-6	**Calidad e Inocuidad en la Industria de Cárnicos CIF-2302 3-2-5**	SERVICIO SOCIAL 10
5	5	6	6	6	6	6	5	10
Taller de ética ACH-2307 0-4-4	Algebra Lineal ACF-0903 3-2-5	Análisis de Alimentos ALM-1001 2-4-6	Microbiología AEM-1050 2-4-6	Operaciones de Transferencia de Calor ALM-1017 2-4-6	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos ALA-1013 0-4-4	Diseño de Plantas Alimentarias ALD-1005 2-3-5	**Toxicología de los Alimentos CIF-2303 3-2-5**	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS 5
4	5	6	6	6	4	5	5	5
Fundamentos de investigación ACC-0906 2-2-4	Probabilidad y Estadística AEC-1081 2-2-4	Diseños Experimentales ALD-1007 2-3-5	Programación ALA-1020 0-4-4	Taller de Investigación II ACA-0910 0-4-4	Operaciones de Transferencia de Masa ALM-1018 2-4-6	Introducción a la Administración y Economía ALC-1012 2-2-4	**Calidad e Inocuidad en Productos de Origen Vegetal CIF-2304 3-2-5**	
4	4	5	4	4	6	4	5	
Introducción a la Industria Alimentaria ALR-1014 2-1-3	Fundamentos de Física ALC-1010 2-2-4	Desarrollo Sustentable ACD-0908 2-3-5	Taller de Control Estadístico de Procesos ALA-1023 0-4-4	Tecnología de Conservación ALM-1026 2-4-6		**Desarrollo de Alimentos Funcionales CIF-2301 3-2-5**	**Agentes Patógenos Transmitidos por los Alimentos CIF-2305 3-2-5**	
3	4	5	4	6		5	5	
26	**28**	**32**	**29**	**33**	**26**	**31**	**29**	**25**

Semestres 1 y 2

Extraescolares (1 Credito)

70% Creditos

Servicio Social

Puede cursarse en algun semestre del 1 al 6 (Se recomienda a partir del 3)

Actividades Complementarias (3 Creditos)

Obligatoriadurante los semestres del 1 al 6

Tutorias Institucionales (1 Credito)

GENERICA	**210**
ESPECIALIDAD	**26**
RESIDENCIA	**10**
SERVICIO SOCIAL	**10**
OTROS	**5**
	261