



PLAN DE ESTUDIOS (SISTEMA ESCOLARIZADO)

Consta de 397 créditos, de los cuales 331 son obligatorios y corresponden a 42 asignaturas.

De los 66 créditos de asignaturas optativas, 18 son de corte sociohumanístico y 48 disciplinarios que pueden ser seleccionados de un paquete terminal, sin limitar que los alumnos puedan cursar asignaturas de otros paquetes.

El plan consta de tres ciclos: Tronco Común (TC), el Fundamental de la Profesión (FP), y el Terminal y de Preespecialización (TyPE).

**QUÍMICA DE ALIMENTOS
FACULTAD DE QUÍMICA
Total de créditos: 397**

PRIMER SEMESTRE

08 Álgebra Superior
08 Cálculo I
08 Física I
09 Química General I
06 Ciencia y Sociedad

SEGUNDO SEMESTRE

08 Cálculo II
06 Estructura de la Materia
08 Física II
04 Laboratorio de Física
08 Química General II
11 Termodinámica

TERCER SEMESTRE

06 Biología Celular
08 Ecuaciones Diferenciales
09 Equilibrio y Cinética
09 Química Inorgánica I
10 Química Orgánica I
06 Optativa Socio Humanística I

CUARTO SEMESTRE

08 Estadística
09 Química Analítica I
10 Química Orgánica II
06 Microbiología General
06 Optativa Socio Humanística II
06 Optativa Socio Humanística III

QUINTO SEMESTRE

03 Analítica Experimental I
08 Bioquímica
06 Diseño de Experimentos
06 Fisicoquímica de Alimentos
06 Microbiología Experimental
06 Química Analítica II
08 Química de Alimentos I

SEXTO SEMESTRE

03 Analítica Experimental II
08 Laboratorio de Alimentos I
10 Microbiología de Alimentos
06 Nutrición
06 Química Analítica Instrumental I*
10 Química Orgánica III

*Seleccionar 2 de 4

Métodos Electrométricos de Análisis
Métodos Espectroscópicos Cuantitativos

Métodos Espectroscópicos Estructurales
Métodos Analíticos de Separación

SÉPTIMO SEMESTRE

08 Calidad
04 Evaluación Sensorial
08 Laboratorio de Alimentos II
08 Procesos de Alimentos
06 Química de Alimentos II
06 Química de Alimentos III
06 Toxicología de Alimentos

OCTAVO SEMESTRE

20 Laboratorio de Tecnología de Alimentos
24 Optativas Disciplinarias

NOVENO SEMESTRE

20 Estancia Estudiantil
24 Optativas Disciplinarias



Asignaturas Optativas Disciplinarias

Paquetes Terminales

Biotecnología

04 Alimentos Fermentados	04 Malta y Cerveza
06 Bioquímica Experimental	08 Tecnología Enzimática
04 Biotecnología	06 Tecnología de Fermentaciones
06 Enología	06 Introducción a la Geonómica
08 Genética y Biología Molecular	

Calidad y Desarrollo

06 Aseguramiento de la Calidad	06 Funcionalidad de Ingredientes y Aditivos Alimentarios
06 Desarrollo Nuevos Productos	06 Legislación y Normatividad
06 Envases para Alimentos	

Microbiología

06 Inocuidad Alimentaria	06 Técnicas Avanzadas en Microbiología de Alimentos
06 Mecanismo de Patogenicidad	

Nutrición

06 Factores Tóxicos	06 Nutrición Humana
09 Fisiología	06 Tópicos Selectos en Nutrición

Procesos

06 Confitería	06 Productos Pesqueros y Acuícolas
06 Grasas y Aceites Comestibles	06 Tecnología de Cereales
06 Panificación	08 Tecnología de Frutas y Hortalizas
06 Productos Cárnicos	06 Tecnología de Lácteos

Optativas Sociohumanísticas

06 Comunicación Científica	06 Psicología del Trabajo Humano
06 Economía y Sociedad	06 Regiones Socioeconómicas
06 Filosofía de la Ciencia	06 Relaciones Humanas
06 Fundamentos de la Administración	06 Teoría de la Organización
06 Fundamentos de Derecho	06 Ciencia y Arte I
06 Pensamiento y Aprendizaje	06 Ciencia y Arte II