



	A	B	C	D	E	F	G
1	CÁLCULO I 11C 5H	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA 6C 3H	INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA 9C 4H	QUÍMICA INORGÁNICA 9C 5H	INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA 4C 2H	INTRODUCCIÓN A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS 4C 2H	SEMINARIO DE COMUNICACIÓN E INTRODUCCIÓN AL PLAN DE ESTUDIOS 4C 2H
2	CÁLCULO II 11C 5H	QUÍMICA ORGÁNICA 9C 5H	INTRODUCCIÓN A LA BIOQUÍMICA 9C 4H	FÍSICA I (ESTÁTICA Y DINÁMICA) 9C 4H	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 6C 3H	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 9C 5H	
3	ECUACIONES DIFERENCIALES ORDINARIAS 9C 4H	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS (proyecto) 7C 4H	FISICOQUÍMICA 11C 5H	FÍSICA II (ELECTROMAGNETISMO, ÓPTICA Y ACÚSTICA) 11C 5H	BALANCES DE MATERIA Y ENERGÍA 9C 4H	ANÁLISIS DE ALIMENTOS 7C 5H	
4	ANÁLISIS NUMÉRICO Y PROGRAMACIÓN (proyecto) 7C 4H	INOUIDAD 9C 4H	CINÉTICA QUÍMICA Y QUÍMICA COLOIDAL (proyecto) 9C 4H	TERMODINÁMICA 11C 5H	MECÁNICA DE FLUIDOS 9C 4H	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO 7C 5H	
5	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 11C 5H	SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD 5C 3H	INGENIERÍA DE COSTOS 9C 4H	OPTATIVA 1 (SUBÁREA DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA)	TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA 9C 4H	FISICOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 7C 4H	
6	ESPECIALIZANTE SELECTIVA 1 7C 4H	INGENIERÍA DE SISTEMAS BIOTECNOLÓGICOS 9C 4H	BIOTECNOLOGÍA PARA LOS ALIMENTOS 6C 3H	OPERACIONES UNITARIAS DE LOS ALIMENTOS 11C 5H	ÉTICA Y BIOSEGURIDAD (proyecto) 6C 3H	MÉTODOS MODERNOS DE ANÁLISIS QUÍMICO (proyecto) 5C 4H	
7	ESPECIALIZANTE SELECTIVA 2 7C 4H	OPTATIVA 2 (SUBÁREA DE CIENCIAS APLICADAS)	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS 6C 3H	AUTOMATIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS 9C 4H	NUTRICIÓN Y SOCIEDAD (proyecto) 6C 3H	SEMINARIO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN (proyecto) 7C 4H	SEMINARIO DE TITULACIÓN 4C 2H
8	OPTATIVA 4 (SUBÁREA DE SOCIOECONÓMICAS)	OPTATIVA 3 (SUBÁREA DE CIENCIAS APLICADAS)	INGENIERÍA Y DISEÑO DE PROCESOS (proyecto) 9C 4H	SUSTENTABILIDAD (proyecto) 9C 4H			PRÁCTICAS PROFESIONALES APLICADAS A LA BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 20C 300H

MAPA CURRICULAR DE LA CARRERA

PLAN MODULAR

MÓDULOS:

-  MATEMÁTICAS
-  BIOQUÍMICA
-  FISICOQUÍMICA
-  CARACTERIZACIÓN DE ALIMENTOS
-  BIOTECNOLOGÍA APLICADA
-  INGENIERÍA DE PROCESOS
-  TECNOLOGÍA Y PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS
-  OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS
-  SALUD Y NUTRICIÓN
-  ORIENTACIÓN PROFESIONAL EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA

Simbología:

-  Créditos
-  Horas

Responsable del Documento:
M.C. Cristina Martínez Cárdenas
cdiab@cucei.udg.mx
Revisado: Junio 2016