



NIVEL: LICENCIATURA
PROGRAMA: LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS
ESPECIALIDAD:
PLAN: 2161
OPCIÓN:

Clave	Materia	Tipo	Créditos	Horas Teo.	Horas Lab.	Eje	Créditos Req.	Materias Requisito
0119	ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS	*OBL	4	0	4	C	0	
0120	ESTRATEGIAS PARA APRENDER A APRENDER	OBL	3	0	3	C	0	
0121	CARACTERÍSTICAS DE LA SOCIEDAD ACTUAL	OBL	3	0	3	C	0	
0123	NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN	OBL	3	0	3	C	0	
0124	ÉTICA Y DESARROLLO PROFESIONAL	OBL	3	0	3	C	0	
5859	QUÍMICA GENERAL	OBL	9	3	3	B	0	
7790	INTRODUCCIÓN AL CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL	OBL	8	3	2	B	0	
7792	BIOLOGÍA GENERAL	OBL	8	3	2	B	0	
7793	SEGURIDAD Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE	OBL	6	3	0	B	0	
5860	FÍSICA I	OBL	8	3	2	B	20	Aprobar: 7790
7791	QUÍMICA INORGÁNICA	OBL	8	3	2	B	20	Aprobar: 5859
7795	QUÍMICA ORGÁNICA I	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 5859
8421	ELEMENTOS DE CÁLCULO INTEGRAL Y ÁLGEBRA LINEAL	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7790
5861	FÍSICA II	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 5860
7796	ECUACIONES DIFERENCIALES	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 8421
7797	QUÍMICA ANALÍTICA I	OBL	8	2	4	B	0	Aprobar: 5859 y 7791
7798	QUÍMICA ORGÁNICA II	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7795
7800	TERMODINÁMICA QUÍMICA	OBL	8	3	2	B	45	
7866	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	OBL	6	3	0	B	55	
6120	ESTADÍSTICA	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 8421
7801	BIOQUÍMICA I	OBL	8	3	2	B	80	
7802	QUÍMICA ANALÍTICA II	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7797
7803	QUÍMICA ORGÁNICA III	OBL	8	3	2	I	0	Aprobar: 7798
7805	EQUILIBRIO QUÍMICO	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7800
8583	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	OBL	6	3	0	P	90	
5863	QUÍMICA ANALÍTICA III	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7802
5864	MICROBIOLOGÍA GENERAL	OBL	8	3	2	B	119	
6122	NUTRICIÓN HUMANA	OBL	8	3	2	B	119	Aprobar 119 créditos del eje BÁSICO
6144	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	OBL	8	3	2	P	0	Aprobar: 6120
7806	BIOQUÍMICA II	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7801
7810	CINÉTICA QUÍMICA	OBL	8	3	2	B	0	Aprobar: 7805
7818	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	OBL	6	3	0	P	119	Aprobar 119 créditos del eje BÁSICO
6123	OPERACIONES UNITARIAS I	OBL	6	3	0	P	180	
6124	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	OBL	8	3	2	P	0	Aprobar: 5864
6125	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	OBL	8	3	2	P	0	Aprobar: 7802
7817	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	OBL	6	3	0	P	180	
7823	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	OBL	6	3	0	P	180	
7878	BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA	OBL	6	3	0	P	0	Aprobar: 7801
6126	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	OBL	6	3	0	P	0	Aprobar: 6125
6127	ASEGURAMIENTO Y SISTEMAS DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBL	6	3	0	P	0	Aprobar: 6124



NIVEL: LICENCIATURA
PROGRAMA: LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS **PLAN:** 2161
ESPECIALIDAD: **OPCIÓN:**

Clave	Materia	Tipo	Créditos	Horas Teo.	Horas Lab.	Eje	Créditos Req.	Materias Requisito
6128	TALLER DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBL	8	0	8	I	0	Aprobar: 6125
6129	DESARROLLO EMPRENDEDOR	OBL	6	3	0	P	0	
7822	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	OBL	6	3	0	P	249	
6130	TALLER DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBL	8	0	8	I	0	Aprobar: 6125
6131	SEMINARIO TALLER DE ALIMENTOS	OBL	6	3	0	I	259	
7150	SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBL	6	3	0	P	0	Aprobar: 7822
7814	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	OBL	6	3	0	P	259	
7827	PRÁCTICAS PROFESIONALES	*OBL	20	0	20	I	299	
0141	ECONOMÍA ALIMENTARIA	OPT	6	3	0	E	249	
5862	GENÉTICA	OPT	8	3	2	E	200	
5865	BIOLOGÍA CELULAR	OPT	8	3	2	E	0	Aprobar: 7801
5879	BIOLOGÍA MOLECULAR	OPT	6	2	2	E	0	Aprobar: 7801 y 7878
6132	OPERACIONES UNITARIAS II	OPT	6	3	0	E	0	Aprobar: 6123
6133	ENVASES Y SISTEMAS DE ENVASADO	OPT	6	3	0	E	249	
6134	ANÁLISIS SENSORIAL	OPT	8	3	2	E	200	
6135	INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	OPT	6	3	0	E	249	
6136	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	OPT	6	3	0	E	200	
6137	GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPT	8	3	2	E	259	
6138	INTROD. A LOS SISTEMAS DE CALIDAD APLICADOS A SERV. DE ALIMENTACIÓN	OPT	6	3	0	E	259	
6139	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	OPT	6	0	6	E	249	
6140	ENZIMOLOGÍA DE ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	200	
6141	BIOINFORMÁTICA	OPT	8	3	2	E	249	
6142	PROCESAMIENTO Y CALIDAD NUTRICIONAL	OPT	6	3	0	E	249	
6143	QUÍMICA AMBIENTAL	OPT	6	3	0	E	218	
6233	TEMAS SELECTOS DE ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA	OPT	6	3	0	E	218	
6234	CONDUCTA Y SALUD	OPT	5	2	1	E	218	
6237	TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	OPT	6	3	0	E	218	
6240	NUTRICIÓN EN EL CICLO DE LA VIDA	OPT	6	3	0	E	200	
6243	NUTRIGENÓMICA	OPT	6	3	0	E	218	
6247	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	OPT	8	2	4	E	249	
6935	INGENIERÍA DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS	OPT	6	2	2	E	200	
6946	SEMINARIO DE TÓPICOS DE TECNOLOGÍAS DE VANGUARDIA	OPT	6	2	2	E	200	
6947	EXTRUSIÓN DE ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	200	
6948	PROPIEDADES FUNCIONALES DE ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	200	
6970	INTRODUCCIÓN A LOS BIOPROCESOS	OPT	6	2	2	E	200	
6971	INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA	OPT	6	2	2	E	200	
6975	ENERGÍA Y DESARROLLO SUSTENTABLE	OPT	6	2	2	E	200	
7824	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL	OPT	6	3	0	E	249	
7863	ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD	OPT	6	3	0	E	176	
7864	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS MARINOS	OPT	6	3	0	E	218	
7865	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	176	
7868	LÍPIDOS EN ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	176	
7872	PROTEÍNAS EN ALIMENTOS	OPT	6	3	0	E	176	
7874	QUÍMICA EN LA SOCIEDAD	OPT	6	3	0	E	176	



NIVEL: LICENCIATURA
PROGRAMA: LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS **PLAN:** 2161
ESPECIALIDAD: **OPCIÓN:**

Clave	Materia	Tipo	Créditos	Horas Teo.	Horas Lab.	Eje	Créditos Req.	Materias Requisito
7879	TÓPICOS SELECTOS EN BIOTECNOLOGÍA	OPT	6	3	0	E	218	
8582	BIOQUÍMICA CLÍNICA NUTRICIONAL	OPT	6	3	0	E	249	
9015	MONITOREO AMBIENTAL	OPT	6	2	2	E	200	
9016	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL	OPT	6	2	2	E	200	
9024	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS	OPT	6	2	2	E	200	
0132	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	SEL	6	3	0		0	
0133	HISTORIA REGIONAL	SEL	8	4	0		0	
0134	PRODUCCIÓN FOTOGRAFICA	SEL	4	0	4		0	
0135	REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS	SEL	4	2	0		0	
0139	REDACCIÓN DE TEXTOS DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA	SEL	6	2	2		0	
0140	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	SEL	6	3	0		45	
6906	CULTURA EMPRENDEDORA	SEL	4	1	2		0	
6999	ADMINISTRACIÓN I	SEL	10	5	0		0	
7005	ADMINISTRACIÓN II	SEL	10	5	0		0	Aprobar: 6999
7885	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	SEL	5	1	3		0	
8400	CONTABILIDAD	SEL	6	3	0		0	
8401	TEORÍA ECONÓMICA	SEL	6	3	0		0	
8402	LEGISLACIÓN AGRARIA	SEL	6	3	0		0	
8981	REDACCIÓN	SEL	6	3	0		0	
0081	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	*OPT	10	0	10		0	
0660	DESEMPEÑO EN EVALUACIÓN EXTERNA (CENEVAL)	*OPT	10	0	10		0	

* = MATERIA ACREDITABLE, Tipo: OBL=OBLIGATORIA, OPT=OPTATIVA, SEL=DE SELECCIÓN
Eje: C=COMÚN, B=BÁSICO, P=PROFESIONALIZANTE, I=INTEGRADOR, E=ESPECIALIZANTE

OBSERVACIONES

PARA QUE UN ALUMNO SE CONSIDERE EGRESADO DEL PROGRAMA DE LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS DEBERÁ CUBRIR UN MÍNIMO DE 398 CRÉDITOS DE LOS CUALES CORRESPONDEN :

16 A MATERIAS OBLIGATORIAS DEL EJE COMÚN

181 A MATERIAS OBLIGATORIAS DEL EJE BÁSICO

29 A MATERIAS DE SELECCION

26 A MATERIAS OPTATIVAS DEL EJE ESPECIALIZANTE

96 A MATERIAS OBLIGATORIAS DEL EJE PROFESIONALIZANTE

50 A MATERIAS OBLIGATORIAS DEL EJE INTEGRADOR



NIVEL: LICENCIATURA
PROGRAMA: LICENCIATURA DE QUÍMICO EN ALIMENTOS **PLAN:** 2161
ESPECIALIDAD: **OPCIÓN:**

MATERIAS QUE CONFORMAN LAS ACENTUACIONES

Clave	Materia	Créditos
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
6132	OPERACIONES UNITARIAS II	6
6133	ENVASES Y SISTEMAS DE ENVASADO	6
6134	ANÁLISIS SENSORIAL	8
6135	INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	6
6139	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	6
6935	INGENIERÍA DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS	6
6946	SEMINARIO DE TÓPICOS DE TECNOLOGÍAS DE VANGUARDIA	6
6947	EXTRUSIÓN DE ALIMENTOS	6
6948	PROPIEDADES FUNCIONALES DE ALIMENTOS	6
BIOTECNOLOGÍA		
5862	GENÉTICA	8
5865	BIOLOGÍA CELULAR	8
5879	BIOLOGÍA MOLECULAR	6
6139	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	6
6140	ENZIMOLOGÍA DE ALIMENTOS	6
6141	BIOINFORMÁTICA	8
6970	INTRODUCCIÓN A LOS BIOPROCESOS	6
6971	INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA	6
7824	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL	6
NUTRICIÓN		
6139	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	6
6142	PROCESAMIENTO Y CALIDAD NUTRICIONAL	6
6233	TEMAS SELECTOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA	6
6234	CONDUCTA Y SALUD	5
6237	TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	6
6240	NUTRICIÓN EN EL CICLO DE LA VIDA	6
6243	NUTRIGENÓMICA	6
6247	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	8
8582	BIOQUÍMICA CLÍNICA NUTRICIONAL	6
GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		
0141	ECONOMÍA ALIMENTARIA	6
6136	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	6
6137	GESTIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	8
6138	INTROD. A LOS SISTEMAS DE CALIDAD APLICADOS A SERV. DE ALIMENTACIÓN	6
6139	ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS	6
6143	QUÍMICA AMBIENTAL	6
9015	MONITOREO AMBIENTAL	6
9016	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL	6
9024	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS	6