



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PEROTE

INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

IIAL-2010-219

ESPECIALIDAD: SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA IIAE-SGC-2022-01



1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°
<u>Biología</u> 3-2-5 AEF-1005	<u>Laboratorio de Química Analítica</u> 1-4-5 ALB-1015	<u>Bioquímica de Alimentos I</u> 3-2-5 ALF-1002	<u>Bioquímica de alimentos II</u> 3-2-5 ALF-1003	<u>Operaciones de Transferencia de calor</u> 2-4-6 ALM-1017	<u>Biotecnología</u> 3-3-6 ALG-1004	<u>Diseño e Impartición de Cursos Presenciales</u> 1-3-4 ALH-1006	<u>Habilidad Directiva y Organizacional</u> 2-3-5 GCD-2501	R e s i d e n c i a P r o f e s i o n a l
<u>Química Inorgánica</u> 3-2-5 ALF-1021	<u>Química Orgánica</u> 3-2-5 ALF-1022	<u>Ecuaciones Diferenciales</u> 3-2-5 ACF-0905	<u>Tecnología de Conservación</u> 2-4-6 ALM-1026	<u>Desarrollo Sustentable</u> 2-3-5 ACD-0908	<u>Operaciones de Transferencia de Masa</u> 2-4-6 ALM-1018	<u>Operaciones Mecánicas</u> 2-4-6 ALM-1019	<u>Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria</u> 2-3-5 GCD-2502	
<u>Cálculo Diferencial</u> 3-2-5 ACF-0901	<u>Cálculo Integral</u> 3-2-5 ACF-0902	<u>Termodinámica</u> 4-2-6 ALJ-1028	<u>Flujo de Fluidos</u> 2-4-6 ALM-1009	<u>Microbiología de Alimentos</u> 2-4-6 ALM-1016	<u>Tecnología de Cárnicos</u> 2-4-6 ALM-1024	<u>Tecnología de Cereales y Oleaginosas</u> 2-4-6 ALM-1025	<u>Innovación en Proyecto Sustentable</u> 2-3-5 GCD-2503	
<u>Taller de Ética</u> 0-4-4 ACA-0907	<u>Álgebra Lineal</u> 3-2-5 ACF-0903	<u>Diseños Experimentales</u> 2-3-5 ALD-1007	<u>Taller de Control Estadístico de Procesos</u> 0-4-4 ALA-1023	<u>Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria</u> 2-2-4 ALC-1011	<u>Tecnología de Lácteos</u> 2-4-6 ALM-1027	<u>Formulación y Evaluación de Proyectos</u> 3-2-5 AEF-1029	<u>Sistemas de Calidad en la Industria Alimentaria</u> 2-3-5 GCD-2504	
<u>Fundamentos de Investigación</u> 2-2-4 ACC-0906	<u>Probabilidad y Estadística</u> 2-2-4 AEC-1081	<u>Microbiología</u> 2-4-6 AEM-1050	<u>Evaluación Sensorial</u> 3-2-5 ALF-1008	<u>Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos</u> 0-4-4 ALA-1013	<u>Inducción a la Administración y Economía</u> 2-2-4 ALC-1012	<u>Taller de investigación II</u> 0-4-4 ACA-0910	<u>Herramientas y Técnicas de Inocuidad Alimentaria</u> 2-3-5 GCD-2505	
<u>Introducción a la Industria Alimentaria</u> 2-1-3 ALR-1014	<u>Programación</u> 0-4-4 ALA-1020	<u>Análisis de Alimentos</u> 2-4-6 ALM-1001	<u>Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería</u> 2-4-6 AEM-1083	<u>Taller de investigación I</u> 0-4-4 ACA-0909	<u>Diseño de Plantas Alimentarias</u> 2-3-5 ALD-1005			
<u>Fundamentos de Física</u> 2-2-4 ALC-1010						<u>Servicio Social</u> 10		
<u>Complementarias</u> 5								
30	28	33	32	29	33	25	25	10

Estructura Genérica:	210
Especialidad:	25
Residencia Profesional:	10
Servicio Social:	10
Actividades Complementarias:	5
Total de Créditos:	260