



Plan de Estudio: Licenciatura en Ciencia de Alimentos

Primer ciclo	AC	Primer semestre	C	T/S	
	ACFI-IP	Matemáticas	4	5	
	ACFI-IP	Química inorgánica	3	4	
	ACFI-IP	Biología estructural	3	4*	
	ACFI-IP	Física general	4	5	
	ACFI-IP	Filosofía de la ciencia	2	2*	
	ACFI-G	Cultura de paz	2	2*	
	ACFI-G	Responsabilidad social y desarrollo sustentable	2	2*	
	ACFI-G	Cultura de género	2	2*	
			Total	22	26
	AC	Segundo semestre	C	T/S	
	ACFI-D	Cálculo	4	4	
	ACFI-IP	Diversidad biológica	3	4*	
	ACFI-IP	Química orgánica	3	4	
	ACFI-IP	Laboratorio integral de biología	3	4	
	ACFI-IP	Laboratorio integral de química	3	4	
	ACFI-IP	Fisicoquímica	4	5	
ACFI-G	Ética y cultura de la legalidad	2	2*		
ACFI-G	Liderazgo, emprendimiento e innovación	2	2*		
		Total	24	29	
Segundo ciclo	AC	Tercer semestre	C	T/S	
	ACFB	Redacción de documentos técnicos y científicos	3	4*	
	ACFB	Bioestadística	3	4	
	ACFB	Técnicas básicas en microbiología	4	5	
	ACFB	Botánica económica	3	4	
	ACFB	Bioquímica estructural	4	5	
	ACFB	Introducción a la administración	2	2	
	ACFB	Bioeconomía	2	2*	
	ACFB	Inglés básico	2	2	
			Total	23	28
AC	Cuarto semestre	C	T/S		

ACFB	Química analítica	4	5
ACFB	Microbiología	4	5
ACFP-F	Química de alimentos I	4	5
ACFP-F	Operaciones unitarias	4	5
ACFB	Bioquímica metabólica	4	5
ACFP-F	Nutrición	3	4
ACFB	Diseño experimental estadístico	4	5
ACFB	Inglés intermedio	2	2
Total		29	36
AC	Quinto semestre	C	T/S
ACFP-F	Análisis instrumental	4	5
ACFP-F	Biología celular y molecular	5	6
ACFP-F	Microbiología de alimentos	5	6
ACFP-F	Química de alimentos II	4	5
ACFP-F	Dispersiones y reología de alimentos	3	4
ACFP-F	Conservación de alimentos	3	4
ACFP-F	Fisiología y manejo de poscosecha	4	5
ACFB	Inglés avanzado	2	2
Total		30	37
AC	Sexto semestre	C	T/S
ACFP-F	Análisis fisicoquímico de alimentos	5	6
ACFP-F	Tecnología de alimentos de origen animal	3	4
ACFP-F	Tecnología de alimentos de origen vegetal	3	4
ACFP-F	Biotecnología industrial de alimentos	5	6
ACFP-F	Optativa del área curricular de formación profesional fundamental	3	4
ACFP-I	Optativa I área curricular de formación profesional integradora	3	4
ACFP-F	Seguridad de alimentos	3	4
Total		25	32
AC	Séptimo semestre	C	T/S
ACFP-I	Evaluación de calidad de alimentos	4	5
ACFP-F	Evaluación sensorial	4	5
ACFP-I	Optativa II área curricular de formación profesional integradora	3	4
ACFP-I	Sistemas de calidad en alimentos	3	4
ACFP-I	Evaluación nutricional de alimentos	3	4
ACFP-I	Economía y gestión de la empresa alimentaria	3	4
ACFP-F	Análisis microquímico de alimentos	3	4
Total		23	30

AC	Octavo semestre	C	T/S
ACFP-I	Servicio social	16	2
ACFP-I	Desarrollo de nuevos productos alimenticios	3	4
ACFP-I	Seminario para el desempeño profesional	2	2*
Total		21	8
AC	Noveno semestre	C	T/S
ACFP-I	Optativa III área curricular de formación profesional integradora	20	2
Total		20	2
Total del plan de estudios		217	228

Siglas:

AC: Área curricular

ACFI-G: Área curricular de formación inicial general

ACFI-D: Área curricular de formación inicial disciplinar

ACFI-IP: Área curricular de formación inicial de introducción a la profesión

ACFB: Área curricular de formación básica

ACFP-F: Área curricular de formación profesional fundamental

ACFP-I: Área curricular de formación profesional integradora

*Las unidades de aprendizaje que se imparten en modalidad no escolarizada