Retícula de Ingeniería en Industrias Alimentarias IIAL-2010-219

Instituto Tecnológico Superior de Teziutlán

Especialidad y Clave: Tecnología e Innovación Alimentaria IIAE-TIA-2024-01 **Vigencia:** Agosto 2024-Agosto 2026

Número de Control: _____ **Grupo:** A, B, C, D, E, F, G, H, I **Sistema:** Escolarizado y Esc* **Fecha de Elaboración:** Junio 2025

	PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO	NOVENO
1	BIOLOGÍA 3 – 2 – 5	LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA 1 – 4 – 5	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I 3 – 2 – 5	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II 3 – 2 – 5	EVALUACIÓN SENSORIAL 3 – 2 – 5	BIOTECNOLOGÍA 3 – 3 – 6	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS 2 – 4 – 6	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS 3 – 2 – 5	RESIDENCIA PROFESIONAL 0 – 10 – 10
2	QUÍMICA INORGÁNICA 3 – 2 – 5	QUÍMICA ORGÁNICA 3 2 – 5	ECUACIONES DIFERENCIALES 3 – 2 – 5	TALLER DE INVESTIGACIÓN I 0 – 4 – 4	TECNOLOGÍA DE FRUTAS, HORTALIZAS Y CONFITERÍA 2 – 4 – 6	GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA 2 – 2 – 4	OPERACIONES MECÁNICAS 2 – 4 – 6	DISEÑO E IMPARTICIÓN DE CURSOS PRESENCIALES 1 – 3 – 4	
3	CÁLCULO DIFERENCIAL 3 – 2 – 5	CÁLCULO INTEGRAL 3 – 2 – 5	TERMODINÁMICA 4 – 2 – 6	FLUJO DE FLUIDOS 2 – 4 – 6	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS 2 – 4 – 6	TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS 2 – 4 – 6	INDUCCÍON A LA ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA 2 – 2 – 4	TOXICOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 2 – 3 – 5	
4	TALLER DE ÉTICA 0 – 4 – 4	ÁLGEBRA LINEAL 3 – 2 – 5	ANÁLISIS DE ALIMENTOS 2 – 4 – 6	MICROBIOLOGÍA 2 – 4 – 6	OPERACIONES DE TRANSPARENCIA DE CALOR 2 – 4 – 6	INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS 0 – 4 – 4	INNOVACIONES TECNOLÓGICAS EN SISTEMAS DE ENVASADO 3 – 2 – 5	LIDERAZGO Y DESARROLLO DE HABILIDADES BLANDAS 2 – 3 – 5	
5	FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN 2 – 2 – 4	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA 2 – 2 4	DISEÑOS EXPERIMENTALES 2 – 3 – 5	PROGRAMACIÓN 0 – 4 – 4	TALLER DE INVESTIGACIÓN II 0 – 4 – 4	OPERACIONES DE TRANSFERENCIA DE MASA 2 – 4 – 6	INGLÉS VI 5 – 0 – 0	TECNOLOGÍA DE BEBIDAS (OPTATIVA) 2 – 3 – 5	
6	INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 2 – 1 – 3	FUNDAMENTOS DE FÍSICA 2 – 2 – 4	DESARROLLO SUSTENTABLE 2 – 3 – 5	TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN 2 – 4 – 6	DISEÑO DE PLANTAS ALIMENTARIAS 2 – 3 – 5	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y OLEAGINOSAS 2 – 4 – 6	SERVICIO SOCIAL 0 – 10 – 10	TÓPICOS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (OPTATIVA) 3 – 2 – 5	
7	ACTIVIDAD EXTRAESCOLAR I	INGLÉS I 5 – 0 – 0	INGLÉS II 5 – 0 – 0	TALLER DE CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS 0 – 4 – 4	INGLÉS IV 5 – 0 – 0	INGLÉS V 5 – 0 – 0	EVENTOS ACADÉMICOS (DE 1 A 7 SEMESTRE)	SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (OPTATIVA) 3 – 2 – 5	
8		ACTIVIDAD EXTRAESCOLAR II		INGLÉS III 5 – 0 – 0			ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS 5 – 0 – 5	DIAGNÓSTICO PROXIMAL DE ALIMENTOS (OPTATIVA) 2 – 3 – 5	
9								NIVEL B1 (MCER) 5 – 0 – 0	
	APOYO A TUTORÍA I	APOYO A TUTORÍA II	APOYO A TUTORÍA III	APOYO A TUTORÍA IV	APOYO A TUTORÍA V	TUTORÍA I			
Créditos:	26	28	32	35	32	32	36	29	10

Requisitos:

Contar con el **80%** de los créditos cursados.
Haber acreditado el **Servicio Social.**
Tener acreditadas las **actividades complementarias**.
No adeudar un **curso especial**.

EMISIÓN:

SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA
MSP´HGMP

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
S.E.P.
GOBIERNO DEL ESTADO
INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TEZIUTLÁN
SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA

Total de Créditos de la Carrera: **260** Porcentaje de créditos acumulados para Servicio Social hasta 6o. semestre: **71.154 %** Módulo de especialidad: **25 créditos**

Asignaturas de Tronco Común | Asignaturas Extracurriculares Obligatorias | Asignaturas de Actividades Complementarias | Asignaturas de Especialidad

Carga máxima: 36 Créditos **Carga mínima:** 22 Créditos por adeudo de un curso especial **Empalmes Autorizados:** 2 hrs. en toda la carga académica **Servicio Social:** 70% de los créditos cursados

Actividades Complementarias: equivalente a 5 créditos y conformadas por las siguientes asignaturas:

Actividad Extraescolar I	1o. Semestre 1 crédito	**Actividad Extraescolar II**	2o. Semestre 1 crédito	**Tutoría**	De 1o. a 5o. Semestre 1 crédito	**Eventos Académicos**	Congresos, Ciencias Básicas, Jóvenes Emprendedores, Innovación Tecnológica, Talento Emprendedor, Círculos de Lectura, entre otros. De 1o. A 7o. Semestre. 2 créditos

No. Alumnos: