

Retícula de Ingeniería en Industrias Alimentarias IIAL-2010-219



Especialidad y Clave: Tecnología Alimentaria INTI-TAL-2025-01 Vigencia: Agosto 2025-Agosto 2027
Número de Control: [] Grupo: A, B, C, D, E, F, G, H, I Sistema: Escolarizado y Esc* Fecha de Elaboración: Agosto 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	Requisitos: Contar con el 80% de los créditos cursados. Haber acreditado el Servicio Social . Tener acreditadas las actividades complementarias . No adeudar un curso especial .
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	INDUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA 2 - 2 - 4	CONTROL Y AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS 3 - 2 - 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	TECNOLOGÍA DEL ENVASE Y EMBALAJE 3 - 2 - 5	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS 3 - 2 - 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	INNOVACIÓN NUTRICIONAL 2 - 3 - 5	EMISIÓN: SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA MSP / HGMP
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	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 2 - 3 - 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) []	NIVEL B1 (MCER) 5 - 0 - 0	
8		ACTIVIDAD EXTRAESCOLAR II []		INGLÉS III 5 - 0 - 0			ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS 5 - 0 - 5		
9	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

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: [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] 1