

Primero	Segundo	Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto	Séptimo	Octavo
QUI1012 <sup>6</sup> QUÍMICA GENERAL	FIS1012 <sup>6</sup> FÍSICA GENERAL I	QUI2092 <sup>6</sup> QUÍMICA ANALÍTICA < QUI1032	LBC2012 <sup>6</sup> MICROBIOLOGÍA < QUI2012	LNA3012 <sup>6</sup> PRÁCTICAS EN LA PROFESIÓN 1	LNA3072 <sup>6</sup> QUÍMICA DE ALIMENTOS < QUI2012	LNA4012 <sup>6</sup> PRÁCTICAS EN LA PROFESIÓN 2	LNA4072 <sup>6</sup> DISEÑO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
QUI1022 <sup>3</sup> LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL	FIS1022 <sup>3</sup> LABORATORIO DE FÍSICA GENERAL I	QUI2102 <sup>3</sup> LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA < QUI1042	LBC2022 <sup>3</sup> LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA < QUI2012	LNA3022 <sup>6</sup> MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	LNA3082 <sup>2</sup> LABORATORIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS < QUI2092	LNA4022 <sup>6</sup> ANÁLISIS DE ALIMENTOS < QUI2092	LNA4082 <sup>6</sup> TECNOLOGÍAS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
MAT1012 <sup>6</sup> MATEMÁTICAS UNIVERSITARIAS	QUI1032 <sup>6</sup> QUÍMICA ORGÁNICA I < QUI1012	QUI2012 <sup>6</sup> BIOQUÍMICA I < QUI1032	MAT2082 <sup>6</sup> PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA < MAT1022	LNA3032 <sup>2</sup> LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	LNA3102 <sup>6</sup> MODELACIÓN EN INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS	LNA4032 <sup>2</sup> LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS < LNA3022	LNA4092 <sup>6</sup> ATRIBUTOS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
LQI1012 <sup>6</sup> BALANCES DE MATERIA	QUI1042 <sup>3</sup> LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA I < QUI1022	MAT2012 <sup>6</sup> CÁLCULO II < MAT1022	MAT2052 <sup>6</sup> ECUACIONES DIFERENCIALES ORDINARIAS < MAT1022	LNA3042 <sup>6</sup> REOLOGÍA Y FLUJO DE FLUIDOS EN ALIMENTOS < LNA2022	LNA3112 <sup>6</sup> PROCESOS DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN ALIMENTOS	LNA4042 <sup>6</sup> SISTEMAS DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA < LNA3022	LNA4102 <sup>2</sup> LABORATORIO DE ATRIBUTOS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
	MAT1022 <sup>6</sup> CÁLCULO I < MAT1012	LNA2012 <sup>3</sup> LABORATORIO DE PROPIEDADES FÍSICAS DE ALIMENTOS	LNA2032 <sup>6</sup> BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	LNA3052 <sup>2</sup> LABORATORIO DE REOLOGÍA Y FLUJO DE FLUIDOS EN ALIMENTOS	LNA3122 <sup>2</sup> LABORATORIO DE PROCESOS DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN ALIMENTOS	LNA4052 <sup>2</sup> LABORATORIO DE SISTEMAS DE GESTIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA	LNA4112 <sup>6</sup> TEMAS SELECTOS 2
OPTATIVA DE ESTUDIO GENERAL DE MATEMÁTICAS <sup>6</sup>	MAT1032 <sup>6</sup> ÁLGEBRA LINEAL < MAT1012	LNA2022 <sup>6</sup> PROPIEDADES FÍSICAS DE ALIMENTOS	LNA2042 <sup>2</sup> LABORATORIO DE BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	LNA3062 <sup>6</sup> INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	LNA3132 <sup>6</sup> PROCESOS PARA LA DESHIDRATACIÓN Y SEPARACIÓN EN ALIMENTOS	LNA4062 <sup>6</sup> TEMAS SELECTOS 1	LNA4122 <sup>6</sup> TEMAS SELECTOS 3
INFO012 <sup>6</sup> TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN EN LA CONSTRUCCIÓN DEL CONOCIMIENTO	ESP0012 <sup>6</sup> ARGUMENTACIÓN ACADÉMICA < INFO012	ESP0022 <sup>6</sup> ESCRITURA ACADÉMICA < ESP0012	OPTATIVA DE ESTUDIO GENERAL DE HUMANIDADES <sup>6</sup>	OPTATIVA DE ESTUDIO GENERAL DE ARTES <sup>6</sup>	LNA3142 <sup>2</sup> LABORATORIO DE PROCESOS PARA LA DESHIDRATACIÓN Y SEPARACIÓN EN ALIMENTOS		
LEX0112 <sup>6</sup> LENGUA EXTRANJERA I	LEX0122 <sup>6</sup> LENGUA EXTRANJERA II < LEX0112	LEX0132 <sup>6</sup> LENGUA EXTRANJERA III < LEX0122	OPTATIVA DE ESTUDIO GENERAL DE CIENCIAS NATURALES <sup>6</sup>	OPTATIVA DE ESTUDIO GENERAL DE CIENCIAS DEL COMPORTAMIENTO <sup>6</sup>	LNA3092 <sup>6</sup> FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS < LNA2022		

Indica el requisito para poder cursar la materia

Licenciatura en Ingeniería en Industrias Alimentarias



- Ciencias Básicas
- Ciencia de los Alimentos
- Diseño de Equipos para el Procesamiento de Alimentos
- Tecnologías e Innovación de Alimentos
- Tronco Común (Educación General)