



SECRETARÍA
DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Oficio No.

Coordinación Sectorial de Normatividad Académica
Dirección de Docencia
Clave: IIAL-2005-285
Vigencia: Agosto de 2005

PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Antecedente: certificado de bachillerato ó equivalente

Asignatura	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Total de Horas	Créditos
Administración	1	3	4	5
Análisis de Alimentos	2	4	6	8
Balance de Materia y Energía	3	2	5	8
Biología Celular	3	2	5	8
Bioquímica	3	2	5	8
Contabilidad de Costos	2	4	6	8
Control de Calidad en Alimentos	2	2	4	6
Desarrollo Humano	0	3	3	3
Desarrollo Sustentable	3	2	5	8
Dibujo y Diseño Asistido por Computadora	0	6	6	6
Economía	1	3	4	5
Estadística Aplicada	3	2	5	8
Fenómenos de Transporte	4	2	6	10
Física I	3	2	5	8
Física II	3	2	5	8

M

lg



SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Oficio No.

SECRETARÍA
DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

Fisicoquímica	3	2	5	8
Fisiología Animal y Vegetal	3	2	5	8
Fundamentos de Investigación	1	2	3	4
Ingeniería de Alimentos I	2	4	6	8
Ingeniería de Alimentos II	2	4	6	8
Ingeniería de Alimentos III	2	4	6	8
Introducción a la Industria Alimentaria	3	2	5	8
Laboratorio de Química Analítica	0	6	6	6
Legislación en la Industria Agroalimentaria	2	2	4	6
Matemáticas I	3	2	5	8
Matemáticas II	3	2	5	8
Matemáticas III	3	2	5	8
Matemáticas IV	3	2	5	8
Matemáticas V	3	2	5	8
Matemáticas para la Toma de Decisiones	0	6	6	6
Microbiología	4	2	6	10
Microbiología de Alimentos	3	2	5	8
Probabilidad	3	2	5	8
Producción Agrícola	3	2	5	8
Producción Pecuaria y Acuicola	3	2	5	8
Programación	0	6	6	6



SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Oficio No.

SECRETARÍA
DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

Química Inorgánica	3	2	5	8
Química Orgánica	3	2	5	8
Seminario de Ética	0	4	4	4
Taller de Comunicación	0	3	3	3
Química de Alimentos	4	2	6	10
Taller de Investigación I	0	2	2	2
Taller de Investigación II	0	2	2	2
Taller de Planeación y Diseño de plantas alimentarias	0	4	4	4
Tecnología de Alimentos I	2	4	6	8
Tecnología de Alimentos II	2	4	6	8
Tecnología de Conservación	2	4	6	8
Termodinámica	4	2	6	10
Residencia Profesional				20
Especialidad				40
Total de créditos				400



SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Oficio No.

**SECRETARÍA
DE
EDUCACIÓN PÚBLICA**

Al cubrir el total de 400 créditos se expedirá al egresado certificado de estudios.

Una vez satisfechos los requisitos establecidos por la Ley General de Profesiones, y comprobar la capacidad de comprender artículos técnico-científicos de su especialidad en una lengua extranjera, se otorgará al egresado **Título de Ingeniero en Industrias Alimentarias.**

México, D.F., Agosto de 2005.

Subsecretario de Educación Superior

Dr. Julio Rubio Oca

**Director General de Educación
Superior Tecnológica**

Ing. Bulmaro Fuentes Lemus