

### PLAN DE ESTUDIOS (SISTEMA ESCOLARIZADO)

El plan de estudios de la carrera de Química de Alimentos consta de 397 créditos, de los cuales 331 son obligatorios y corresponden a 42 asignaturas.

De los 66 créditos de asignaturas optativas, 18 son de corte socio-humanístico y 48 disciplinario que pueden ser seleccionados de un paquete terminal, sin limitar la posibilidad de que los alumnos cursen asignaturas de otros paquetes. El plan consta de tres ciclos: Tronco Común, el Fundamental de la Profesión, y el Terminal y de Preespecialización.

A partir de la generación 2022 se incorporó en el primer semestre del plan de estudios la asignatura con carácter obligatorio La Universidad como Espacio Libre de Violencia de Género. El alumnado que no la acredite en el primer semestre podrá recursarla y aprobarla en segundo, pero quienes no cubran el requisito no podrán inscribir asignaturas del tercer semestre y posteriores.

Esta carrera está acreditada por el Consejo Nacional para la Evaluación de Programas de Ciencias Químicas, A.C.), CONAECQ. La última acreditación se otorgó en noviembre de 2016, con vigencia hasta 2021.

<b>QUÍMICA DE ALIMENTOS</b> <b>FACULTAD DE QUÍMICA</b> Total de créditos: 397	
<b>PRIMER SEMESTRE</b> 08 Álgebra Superior 08 Cálculo I 08 Física I 09 Química General I 06 Ciencia y Sociedad 00 La Universidad como Espacio Libre de Violencia de Género	<b>SEGUNDO SEMESTRE</b> 08 Cálculo II 06 Estructura de la Materia 08 Física II 04 Laboratorio de Física 08 Química General II 11 Termodinámica
<b>TERCER SEMESTRE</b> 06 Biología Celular 08 Ecuaciones Diferenciales 09 Equilibrio y Cinética 09 Química Inorgánica I 10 Química Orgánica I 06 Optativa Socio Humanística I	<b>CUARTO SEMESTRE</b> 08 Estadística 09 Química Analítica I 10 Química Orgánica II 06 Microbiología General 06 Optativa Socio Humanística II 06 Optativa Socio Humanística III
<b>QUINTO SEMESTRE</b> 03 Analítica Experimental I 08 Bioquímica 06 Diseño de Experimentos 06 Fisicoquímica de Alimentos 06 Microbiología Experimental 06 Química Analítica II 08 Química de Alimentos I	<b>SEXTO SEMESTRE</b> 03 Analítica Experimental II 08 Laboratorio de Alimentos I 10 Microbiología de Alimentos 06 Nutrición 06 Química Analítica Instrumental I* 10 Química Orgánica III
*Seleccionar 2 de 4	
Métodos Electrométricos de Análisis Métodos Espectroscópicos Cuantitativos	Métodos Espectroscópicos Estructurales Métodos Analíticos de Separación

<b>SÉPTIMO SEMESTRE</b> 08 Calidad 04 Evaluación Sensorial 08 Laboratorio de Alimentos II 08 Procesos de Alimentos 06 Química de Alimentos II 06 Química de Alimentos III 06 Toxicología de Alimentos	<b>OCTAVO SEMESTRE</b> 20 Laboratorio de Tecnología de Alimentos 24 Optativas Disciplinarias
<b>NOVENO SEMESTRE</b> 20 Estancia Estudiantil 24 Optativas Disciplinarias	
<b>Asignaturas Optativas Disciplinarias</b>	
<b>Paquetes Terminales</b>	
<b>Biotecnología</b>	
04 Alimentos Fermentados 06 Bioquímica Experimental 04 Biotecnología 06 Enología 08 Genética y Biología Molecular	04 Malta y Cerveza 08 Tecnología Enzimática 06 Tecnología de Fermentaciones 06 Introducción a la Geonómica
<b>Calidad y Desarrollo</b>	
06 Aseguramiento de la Calidad 06 Desarrollo Nuevos Productos 06 Envases para Alimentos	06 Funcionalidad de Ingredientes y Aditivos Alimentarios 06 Legislación y Normatividad
<b>Microbiología</b>	
06 Inocuidad Alimentaria 06 Mecanismo de Patogenicidad	06 Técnicas Avanzadas en Microbiología de Alimentos
<b>Nutrición</b>	
06 Factores Tóxicos 09 Fisiología	06 Nutrición Humana 06 Tópicos Selectos en Nutrición
<b>Procesos</b>	
06 Confeitería 06 Grasas y Aceites Comestibles 06 Panificación 06 Productos Cárnicos	06 Productos Pesqueros y Acuícolas 06 Tecnología de Cereales 08 Tecnología de Frutas y Hortalizas 06 Tecnología de Lácteos
<b>Optativas Sociohumanísticas</b>	
06 Comunicación Científica 06 Economía y Sociedad 06 Filosofía de la Ciencia 06 Fundamentos de la Administración 06 Fundamentos de Derecho 06 Pensamiento y Aprendizaje	06 Psicología del Trabajo Humano 06 Regiones Socioeconómicas 06 Relaciones Humanas 06 Teoría de la Organización 06 Ciencia y Arte I 06 Ciencia y Arte II 06 Introducción a los Estudios de Género 07 Desarrollo Emprendedor 06 Historia y filosofía de la Química