

**PLAN DE ESTUDIOS**  
**CARRERA INGENIERÍA DE ALIMENTOS FACULTAD CIENCIAS Y TECNOLOGÍA – U.A.J.M.S**  
**PLAN DE ESTUDIOS 2014**

**Duración de la Carrera:**  
**Título a nivel:**

5 AÑOS  
 LICENCIATURA EN ING. DE ALIMENTOS

**PRIMER SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 011	FÍSICA I	3	2	5	
INA 012	ALGEBRA LINEAL Y TEORÍA MATRICIAL	3	2	5	
INA 013	ANÁLISIS MATEMÁTICO I	3	3	6	
INA 014	QUÍMICA GENERAL	4	2	6	
INA 015	TALLER DE ALIMENTOS I	2	2	4	
INA 016	INFORMÁTICA APLICADA	2	2	4	
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>17</b>	<b>13</b>	<b>30</b>	

**SEGUNDO SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 021	FÍSICA II	3	2	5	INA 011
INA 022	ANÁLISIS MATEMÁTICO II	3	2	5	INA 013
INA 023	QUÍMICA ORGÁNICA DE ALIMENTOS	4	2	6	INA 014
INA 024	FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS I	3	2	5	INA 015
INA 025	QUÍMICA ANALÍTICA APLICADA	3	2	5	INA 014
INA 026	TALLER DE ALIMENTOS II	0	5	5	INA 015
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>16</b>	<b>15</b>	<b>31</b>	

**TERCER SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 031	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	3	2	5	INA 023
INA 032	FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS II	3	2	5	INA 024
INA 033	ECUACIONES DIFERENCIALES	3	2	5	INA 022
INA 034	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS I	2	3	5	INA 026
INA 035	ESTADÍSTICA APLICADA	3	2	5	INA 012
INA 036	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	2	3	5	INA 025
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	

**CUARTO SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 041	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS II	2	3	5	INA 034
INA 042	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	2	3	5	INA 031
INA 043	TECNOLOGÍA DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	2	3	5	INA 034
INA 044	INVESTIGACIÓN Y METODOLOGÍA EXPERIMENTAL	2	2	4	INA 035
INA 045	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	4	2	6	INA 024
INA 046	TALLER DE ALIMENTOS III	0	5	5	INA 026
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>12</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	

**QUINTO SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 051	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS	2	3	5	INA 43
INA 052	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN I	2	3	5	INA 042
INA 053	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	2	3	5	INA 043
INA 054	COSTOS DE PRODUCCIÓN	2	2	4	
INA 055	EVALUACIÓN SENSORIAL	2	2	4	INA 044
INA 056	FENÓMENOS DE TRANSPORTE EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	3	2	5	INA 032, INA 045
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>13</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	

**SEXTO SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 061	TECNOLOGÍA DE CEREALES	2	3	5	INA 043
INA 062	TECNOLOGÍA DE LA CARNE	2	3	5	INA 043
INA 063	OPERACIONES UNITARIAS DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	2	2	4	INA 056
INA 064	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN II	2	2	4	INA 052
INA 065	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA I	2	3	5	INA 041
INA 066	FENÓMENOS DE TRANSPORTE EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS II	3	2	5	INA 056
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>13</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	

**SEPTIMO SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 071	TECNOLOGÍA DEL SECADO DE ALIMENTOS	2	3	5	INA 061
INA 072	OPERACIONES UNITARIAS DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS II	2	2	4	INA 063
INA 073	TECNOLOGÍA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	2	2	4	INA 064
INA 074	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA II	2	3	5	INA 065
INA 075	TECNOLOGÍA DE SACÁRIDOS	2	3	5	INA 063
INA 076	ADMINISTRACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	2	2	4	INA 054
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>12</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	

**OCTAVO SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 081	INGENIERÍA DE PROYECTOS E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	3	3	6	INA071, INA 072, INA073, INA074, INA075, INA076
INA 082	OPERACIONES UNITARIAS DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS III	2	2	4	INA 072
INA 083	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA III	2	3	5	INA 074
INA 084	TECNOLOGÍA FRIGORÍFICA	2	3	5	INA 072
INA 085	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS BALANCEADOS	2	3	5	INA 061
INA 086	TALLER DE ALIMENTOS IV	0	5	5	INA 046
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>11</b>	<b>19</b>	<b>30</b>	

**NOVENO SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 091	TRABAJO FINAL I	3	3	6	INA 081
INA 092	CONTROL DE CALIDAD	2	3	5	INA 086
INA 093	DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2	3	5	INA 084
INA 094	TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES	2	3	5	INA 082
INA 095	TECNOLOGÍA DE LA UVA Y SUS DERIVADOS	2	3	5	INA 083
INA 096	TOXICOLOGÍA Y SANIDAD ALIMENTARIA	2	2	4	INA 083
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>13</b>	<b>17</b>	<b>30</b>	

**DÉCIMO SEMESTRE**

SIGLA	MATERIA	T	P	TH/S	PRE-REQUISITO
INA 101	PRACTICA PROFESIONAL	0	4	4	INA 081, INA 082, INA 083, INA 084, INA 085, INA 086
INA 102	TRABAJO FINAL II	2	3	5	INA 091
INA 103	EQUIPOS E INSTALACIONES DE INDUSTRIAS ALIMENTICIAS	2	3	5	INA 081
INA 104	TECNOLOGÍA DE ENVASES Y EMPAQUES	2	2	4	INA 096
<b>TOTAL HORAS/SEMANA</b>		<b>6</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	