



**Instituto Tecnológico Superior del Oriente del Estado de Hidalgo**  
**Ingeniería en Industrias Alimentarias IIAL-2010-219**  
**Especialidad CALIDAD E INOCUIDAD EN LOS PROCESOS ALIMENTARIOS IIAE-CIP-2021-01**

1	2	3	4	5	6	7	8	9
BIOLOGÍA AEF-1005 3 2 5	LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA ALB-1015 1 4 5	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I ALF-1002 3 2 5	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II ALF-1003 3 2 5	EVALUACIÓN SENSORIAL ALF-1008 3 2 5	BIOTECNOLOGÍA ALG-1004 3 3 6	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS ALM-1027 2 4 6	FORM. Y EVAL. DE PROYECTOS AEF-1029 3 2 5	RESIDENCIA PROFESIONAL (10 CRÉDITOS)
QUÍMICA INORGÁNICA ALF-1021 3 2 5	QUÍMICA ORGÁNICA ALF-1022 3 2 5	ECUACIONES DIFERENCIALES ACF-0905 3 2 5	TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN ALM-1026 2 4 6	TEC. DE FRUTAS, HORT. Y CONF. AEM-1083 2 4 6	GESTIÓN DE LA CALIDAD E INO. ALIM. ALC-1011 2 2 4	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y OLEAGINOSAS ALM-1025 2 4 6	DISEÑO E IMPART. DE CURSOS PRESENCIALES ALH-1006 1 3 4	
CÁLCULO DIFERENCIAL ACF-0901 3 2 5	CÁLCULO INTEGRAL ACF-0902 3 2 5	TERMODINÁMICA ALJ-1028 4 2 6	FLUJO DE FLUIDOS ALM-1009 2 4 6	TALLER DE INVESTIGACIÓN I ACA-0909 0 4 4	INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALA-1013 0 4 4	DISEÑO DE PLANTAS ALIMENTARIAS ALD-1005 2 3 5	SISTEMAS DE GESTIÓN Y ANÁLISIS DE LA CALIDAD CID-2102 2 3 5	
TALLER DE ÉTICA ACA-0907 0 4 4	ÁLGEBRA LINEAL ACF-0903 3 2 5	PROGRAMACIÓN ALA-1020 0 4 4	MICROBIOLOGÍA AEM-1050 2 4 6	OPERACIONES DE TRANSFERENCIA DE CALOR ALM-1017 2 4 6	OPERACIONES DE TRANSFERENCIA DE MASA ALM-1018 2 4 6	OPERACIONES MECÁNICAS ALM-1019 2 4 6	TECNOLOGÍAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CIF-2103 3 2 5	
FUNDAMENTOS INVESTIGACIÓN ACC-0906 2 2 4	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA AEC-1081 2 2 4	DISEÑOS EXPERIMENTALES ALD-1007 2 3 5	ANÁLISIS DE ALIMENTOS ALM-1001 2 4 6	DESARROLLO SUSTENTABLE ACD-0908 2 3 5	TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS ALM-1024 2 4 6	INDUCCIÓN A LA ADMON Y ECONOMÍA ALC-1012 2 2 4	ETIQUETADO ENVASE Y EMBALAJE DE ALIMENTOS CID-2104 2 3 5	
INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ALR-1014 2 1 3	FUNDAMENTOS DE FÍSICA ALC-1010 2 2 4		TALLER DE CONTROL EST. DE PROCESOS ALA-1023 0 4 4	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS ALM-1016 2 4 6	TALLER DE INVESTIGACIÓN II ACA-0910 0 4 4	INOCUIDAD ALIMENTARIA CIG-2101 3 3 6	HABILIDADES BLANDAS EN LOS PROCESOS ALIMENTARIOS CIC-2105 2 2 4	
INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III	INGLÉS IV	INGLÉS V	INGLÉS VI	INGLÉS VII	INGLÉS VIII	
<b>26</b>	<b>28</b>	<b>25</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>28</b>	<b>10</b>
<b>ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS (5 CRÉDITOS)</b>					<b>SERVICIO SOCIAL (10 CRÉDITOS)</b>		Estructura genérica 210 Módulo de Especialidad 25 Residencia Profesional 10 Actividades Complementarias 5 Servicio Social 10 <b>Total de créditos 260</b>	

\*\* LAS ASIGNATURAS NO ACREDITADAS DEBEN CURSARSE OBLIGATORIAMENTE EN EL PERIODO ESCOLAR INMEDIATO POSTERIOR

Emisión: 01/julio/2021

\*\* LAS ASIGNATURAS DE ESPECIALIDAD PODRÁN CURSARSE UNA VEZ CUBIERTO EL 60% DE LOS CRÉDITOS

**Mtra. Griselda Gutiérrez Frago**  
 Jefa de División del Programa Educativo

**M. en E. J. Arturo Vega Torres**  
 Director Académico