



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	
26	28	25	33	32	30	33	28	10
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS (5 CRÉDITOS)					SERVICIO SOCIAL (10 CRÉDITOS)		Estructura genérica 210 Módulo de Especialidad 25 Residencia Profesional 10 Actividades Complementarias 5 Servicio Social 10 Total de créditos 260	

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

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

Mtra. Griselda Gutiérrez Frago
 Jefa de División del Programa Educativo

Emisión: 01/julio/2021

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