

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1er. Semestre

Álgebra, Cálculo numérico y Geometría Analítica, Análisis Matemático I, Introducción a la Química

2do. Semestre

Física I, Análisis Matemático II, Química General

3er. Semestre

Física II, Biología, Química Inorgánica, Análisis de Datos

4to. Semestre

Fisicoquímica, Química Orgánica I, Química Analítica

5to. Semestre

Química Orgánica II, Química Analítica Instrumental, Bioquímica I

6to. Semestre

Bioquímica II, Fenómenos de Transporte, Microbiología General

7mo. Semestre

Propiedades físicas y químicas de alimentos I, Diseño de experimentos, Operaciones y Procesos de separación, Alimentos y Salud

8vo. Semestre

Propiedades físicas y químicas de alimentos II, Procesamiento de alimentos I, Análisis de alimentos, Microbiología de alimentos

9no. Semestre

Procesamiento de alimentos II, Calidad e higiene de alimentos, Evaluación económica y planeamiento industrial, Bioindustrias alimentarias, Asignatura Electiva

10mo. Semestre

Toxicología de alimentos, Industrias alimentarias, Trabajo Final