

## Plan de estudios LCA

Primer ciclo	<b>AC</b>	<b>Primer semestre</b>	<b>C</b>	
	ACFI-IP	Matemáticas	4	
	ACFI-IP	Química inorgánica	3	
	ACFI-IP	Biología estructural	3	
	ACFI-IP	Física general	4	
	ACFI-IP	Filosofía de la ciencia	2	
	ACFI-G	Cultura de paz	2	
	ACFI-G	Responsabilidad social y desarrollo sustentable	2	
	ACFI-G	Cultura de género	2	
			Total	22
	<b>AC</b>	<b>Segundo semestre</b>	<b>C</b>	
	ACFI-D	Cálculo	4	
	ACFI-IP	Diversidad biológica	3	
	ACFI-IP	Química orgánica	3	
	ACFI-IP	Laboratorio integral de biología	3	
	ACFI-IP	Laboratorio integral de química	3	
	ACFI-IP	Fisicoquímica	4	
ACFI-G	Ética y cultura de la legalidad	2		
ACFI-G	Liderazgo, emprendimiento e innovación	2		
		Total	24	
Segundo ciclo	<b>AC</b>	<b>Tercer semestre</b>	<b>C</b>	
	ACFB	Redacción de documentos técnicos y científicos	3	
	ACFB	Bioestadística	3	
	ACFB	Técnicas básicas en microbiología	4	
	ACFB	Botánica económica	3	
	ACFB	Bioquímica estructural	4	
	ACFB	Introducción a la administración	2	
	ACFB	Bioeconomía	2	
	ACFB	Inglés básico	2	
			Total	23
	<b>AC</b>	<b>Cuarto semestre</b>	<b>C</b>	
	ACFB	Química analítica	4	
	ACFB	Microbiología	4	
	ACFP-F	Química de alimentos I	4	
	ACFP-F	Operaciones unitarias	4	
	ACFB	Bioquímica metabólica	4	
	ACFP-F	Nutrición	3	

ACFB	Diseño experimental estadístico	4
ACFB	Inglés intermedio	2
Total		29
<b>AC</b>	<b>Quinto semestre</b>	<b>C</b>
ACFP-F	Análisis instrumental	4
ACFP-F	Biología celular y molecular	5
ACFP-F	Microbiología de alimentos	5
ACFP-F	Química de alimentos II	4
ACFP-F	Dispersiones y reología de alimentos	3
ACFP-F	Conservación de alimentos	3
ACFP-F	Fisiología y manejo de poscosecha	4
ACFB	Inglés avanzado	2
Total		30
<b>AC</b>	<b>Sexto semestre</b>	<b>C</b>
ACFP-F	Análisis fisicoquímico de alimentos	5
ACFP-F	Tecnología de alimentos de origen animal	3
ACFP-F	Tecnología de alimentos de origen vegetal	3
ACFP-F	Biotecnología industrial de alimentos	5
ACFP-F	Optativa del área curricular de formación profesional fundamental	3
ACFP-I	Optativa I área curricular de formación profesional integradora	3
ACFP-F	Seguridad de alimentos	3
Total		25
<b>AC</b>	<b>Séptimo semestre</b>	<b>C</b>
ACFP-I	Evaluación de calidad de alimentos	4
ACFP-F	Evaluación sensorial	4
ACFP-I	Optativa II área curricular de formación profesional integradora	3
ACFP-I	Sistemas de calidad en alimentos	3
ACFP-I	Evaluación nutricional de alimentos	3
ACFP-I	Economía y gestión de la empresa alimentaria	3
ACFP-F	Análisis microquímico de alimentos	3
Total		23
<b>AC</b>	<b>Octavo semestre</b>	<b>C</b>
ACFP-I	Servicio social	16
ACFP-I	Desarrollo de nuevos productos alimenticios	3
ACFP-I	Seminario para el desempeño profesional	2
Total		21
<b>AC</b>	<b>Noveno semestre</b>	<b>C</b>

	ACFP-I	Optativa III área curricular de formación profesional integradora	20
			Total 20
		Total del plan de estudios	217

<b>Catálogo de unidades de aprendizaje optativas</b>	
<b>Optativa del área curricular de formación profesional fundamental</b>	<b>C</b>
Biofísica aplicada en alimentos	3
Parasitología aplicada en alimentos	3
<b>Optativa I área curricular de formación profesional integradora</b>	<b>C</b>
Diagnóstico molecular	3
Microbiología predictiva	3
<b>Optativa II área curricular de formación profesional integradora</b>	<b>C</b>
Tecnología de emulsiones	3
Microbiología predictiva	3
Diagnóstico microbiológico	3
<b>Optativa III área curricular de formación profesional integradora</b>	<b>C</b>
Prácticas profesionales	20
Seminario de investigación	20

