

Plan de Estudios LCA

Primer semestre		C
Aplicación de las tecnologías de información		2
Apreciación a las artes		2
Competencia comunicativa		2
Biología superior		4
Química inorgánica		4
Matemáticas		4
Optativa ACFBP I		4
Total		22
Segundo semestre		
Tópicos selectos de desarrollo humano, salud y deportes		2
Tópicos selectos de ciencias sociales, artes y humanidades		2
Cálculo		4
Botánica		4
Química orgánica		4
Física		3
Optativa ACFBP II		3
Total		22
Tercer semestre		
Bioestadística		3
Fisicoquímica		4
Bioquímica I		4
Química analítica		4
Métodos básicos en microbiología		4
Optativa ACFBP III		3
Total		22
Cuarto semestre		
Contexto social de la profesión		2
Optativa ACFBP IV		3
Diseño experimental estadístico		4
Microbiología		4
Bioquímica II		3
Análisis instrumental		3
Química de alimentos I		3
Total		22
Quinto semestre		
Ambiente y sustentabilidad		2
Biología celular y molecular		4
Fisiología microbiana		4
Operaciones unitarias		3
Nutrición		3
Química de alimentos II		3
Evaluación sensorial		3
Total		22

Sexto semestre		C
Tópicos selectos de lenguas y culturas extranjeras		2
Optativa ACFBP V		3
Microbiología de alimentos		4
Conservación de alimentos		3
Análisis integral de alimentos		4
Dispersiones y reología de alimentos		3
Seguridad de alimentos		3
Total		22
Séptimo semestre		
Tópicos selectos para el desarrollo académico y profesional		2
Fisiología y manejo de poscosecha		4
Biotechnología industrial de alimentos		4
Procesado de alimentos		3
Higiene y saneamiento		3
Optativa ACFP I		3
Optativa ACFP II		3
Total		22
Octavo semestre		
Economía y gestión en la empresa alimentaria		2
Sistemas de calidad en alimentos		3
Desarrollo de nuevos productos		3
Optativa ACFP III		3
Optativa ACFP IV		3
Optativa ACFP V		3
Optativa ACFP VI		3
Optativa ACFP VII		2
Total		22
Noveno semestre		
Ética, sociedad y profesión		2
Optativa ACFP VIII		4
Servicio Social		16
Total		22
Décimo semestre		
Libre Elección		22
Total		22