Mapa curricular

Licenciado en Tecnología de Alimentos

Plan 2023, Modalidad Educativa: Presencial

ITSON
Educar para Trascender

Semestre	Nivel Básico			Nivel Intermedio			Nivel Avanzado		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Salud y Desarrollo Personal 3hc 5.62c	Análisis de la Información y Comunicación 3hc 5.62c	Democracia y Gestión Ciudadana 3hc 5.62c	Optativa de Formación General I 3hc 5.62c	Optativa de Formación General II 3hc 5.62c	Creatividad e Innovación 3hc 5.62 c	Seminario de Administración 3hc 5.62 c	Procesos de Certificación 3hc 5.62c	Gestión de la Calidad 3hc 5.62c
	Precálculo 5hc 9.37c	Cálculo I 5hc 9.37c	Cálculo II 5hc 9.37c	Fundamentos de Nutrición 3hc 5.62c	Nutrición en Grupos Vulnerables 3hc 5.62c	Análisis Especiales de Alimentos con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Programas de Inocuidad 3hc 5.62c	Optativa II 3hc 5.62	Práctica Profesional 3hp 5.62c
	Química con Laboratorio 5hc 3hl 15c	Química Orgánica con Laboratorio 5hc 3hl 15c	Bioquímica General con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Bioquímica de Alimentos con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Análisis de Alimentos con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Conservación de Alimentos con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Tecnología de Alimentos de Origen Animal con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Tecnologías no Convencionales Aplicados a Alimentos con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	
	Biología Celular 3hc 5.62c	Química Analítica con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Análisis Instrumental con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Microbiología General con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Microbiología de Alimentos con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Biología Molecular con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Ciencia y Tecnología de Alimentos Emergentes con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	
	Introducción a la C. y Tec. de Alimentos 3hc 5.62c	Redacción de Textos Técnicos y Científicos 3hc 5.62c	Termodinámica con Laboratorio 3hc 3hl 11.25c	Fisicoquímica 3hc 5.62c	Balance de Materia y Energía 3hc 5.62c	Procesos de Alimentos 3hc 5.62c	Operaciones Unitarias en la Ind. Alimentaria 3hc 5.62c	Diseño de Plantas de Alimentos 3hc 5.62c	
	Mecánica General con Laboratorio 3hc 2hl 9.37c	Bioestadística 3hc 5.62c	Inglés Universitario BI I 5hc 9.37c	Inglés Universitario BI II 5hc 9.37c	Inglés Universitario BI III 5hc 9.37c	Diseño de Experimentos 3hc 5.62c	Ciencia de los Alimentos Orgánicos 3hc 5.62c		
				Normatividad sanitaria en la industria alimentaria 3hc 5.62c		Optativa I (Inglés) 3hc 5.62c			

Cursos extracurriculares

- Extracurricular: Matemática Introductoria 5hc
- Tutoría I 1h
- Tutoría II 1h
- Inglés Introductorio 3hc → Inglés Universitario A1 5hc → Inglés Universitario A2 5hc

BLOQUES DEL PE					
	Ciencias Básicas		Inglés Universitario		Producción de Alimentos
	Formación General		Inocuidad Alimentaria		Optativas
	Práctica Profesional		Innovación		Evaluación de la calidad