

**MAPA CURRICULAR
 LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS
 EN COMPETENCIAS PROFESIONALES
 VIGENTE A PARTIR DE SEPTIEMBRE 2024**

PRIMER CICLO DE FORMACIÓN			SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN			TERCER CICLO DE FORMACIÓN					
Primer cuatrimestre	Segundo cuatrimestre	Tercer cuatrimestre	Cuarto cuatrimestre	Quinto cuatrimestre	Sexto cuatrimestre	Séptimo cuatrimestre	Octavo cuatrimestre	Noveno cuatrimestre	Décimo cuatrimestre		
INGLÉS I 75 HRS	INGLÉS II 75 HRS	INGLÉS III 75 HRS	INGLÉS IV 75 HRS	INGLÉS V 75 HRS	ESTADÍA TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS GOURMET	INGLÉS VI 75 HRS	INGLÉS VII 75 HRS	INGLÉS VIII 75 HRS	ESTADÍA LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS		
DESARROLLO HUMANO Y VALORES 60 HRS	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS 60 HRS	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES 60 HRS	ÉTICA PROFESIONAL 60 HRS	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO 60 HRS		HABILIDADES GERENCIALES 60 HRS	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN 75 HRS	DISEÑO DE PLANTAS 90 HRS			
FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS 105 HRS	CÁLCULO DIFERENCIAL 90 HRS	CÁLCULO INTEGRAL 60 HRS	CÁLCULO DE VARIAS VARIABLES 75 HRS	ECUACIONES DIFERENCIALES 75 HRS		BIOQUÍMICA 90 HRS	EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN 75 HRS	DISEÑO DE PROCESOS 75 HRS			
BIOLOGÍA 60 HRS	FÍSICA 90 HRS	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I 105 HRS	ANÁLISIS DE ALIMENTOS 90 HRS	ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN 75 HRS		TERMODINÁMICA 45 HRS	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS 90 HRS	CONSULTORÍA Y CAPACITACIÓN A EMPRESAS 60 HRS			
QUÍMICA GENERAL 105 HRS	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA 75 HRS	QUÍMICA DE ALIMENTOS 75 HRS	TÓPICOS SELECTOS DE GASTRONOMÍA 60 HRS	PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA GOURMET 75 HRS		BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA 90 HRS	ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS 75 HRS	BIOINGENIERÍA 75 HRS			
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 45 HRS	QUÍMICA ANALÍTICA 60 HRS	TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 90 HRS	MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS 60 HRS	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS III 105 HRS		OPERACIONES UNITARIAS I 90 HRS	OPERACIONES UNITARIAS II 90 HRS	OPERACIONES UNITARIAS III 90 HRS			
COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES 75 HRS	MICROBIOLOGÍA 75 HRS	PROYECTO INTEGRADOR I 60 HRS	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II 105 HRS	PROYECTO INTEGRADOR II 60 HRS		DISEÑO DE EXPERIMENTOS 75 HRS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SOSTENIBLES 45 HRS	PROYECTO INTEGRADOR III 60 HRS			
525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS		600 HRS	525 HRS	525 HRS		525 HRS	600 HRS
1,575 HRS 98.44 CRÉDITOS			1,650 HRS 103.13 CRÉDITOS			2,175 HRS 135.94 CRÉDITOS					

	TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS GOURMET	LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS
<p>Primer Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>	<p>Segundo Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>	<p>Tercer Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>
<p>Específica: Industrializar materias primas a través de procesos tecnológicos, para producir y conservar alimentos inocuos que contribuyan al desarrollo sostenible de la región.</p>	<p>Específica: Controlar procesos de producción alimentarios y productos gourmet, mediante sistemas de gestión integral y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.</p>	<p>Específica: Diseñar y desarrollar productos y procesos alimentarios mediante metodologías de investigación, técnicas de escalamiento y transferencia tecnológica, para la gestión y aprovechamiento de los recursos de manera innovadora y sostenible.</p>
<p>Segunda Lengua: Comunicar información básica sobre sí mismo, otros y su profesión, a través de expresiones sencillas, aisladas y estereotipadas, en forma reductiva y receptiva en el idioma inglés de acuerdo al nivel A1, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.</p>	<p>Segunda Lengua: Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, a través de expresiones sencillas y de uso común, en forma productiva y receptiva en el idioma inglés de acuerdo al nivel A2, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.</p>	<p>Segunda Lengua: Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, en los ámbitos públicos, personal, educacional y ocupacional, productiva y receptivamente en el idioma inglés de acuerdo al nivel B1, usuario independiente, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.</p>
<p>Base: Plantear y solucionar problemas con base en los principios y teorías de la física, química y matemáticas, a través del método científico para sustentar la toma de decisiones en los ámbitos científico y tecnológico.</p>		
<p>Formación integral: Actuar y dirigir su vida, con base en valores, principios éticos, inteligencia emocional, herramientas de pensamiento crítico, holístico y creativo, estrategias de asertividad, estilos de liderazgo, toma de decisiones y habilidades gerenciales, para lograr su auto realización, contribuir al desarrollo de su entorno profesional y social fortaleciendo la convivencia armónica plena.</p>		