INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IIAL-2010-219

SISTEMAS DE GESTION E INNOCUIDAD APLICADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA IIAE-SGI-2018-01

Vigencia: Agosto 2018 - Agosto 2020

TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Instituto Tecnológico de Torreón

1er semestre 27/27	2do semestre 32/59	3er semestre 31/90	4to semestre 33/123	5to semestre 31/154	6to semestre 28/182	7mo semestre 28/210	8vo semestre 25/235	9no semestre 25/260
AEF-1005 BIOLOGIA 3 2 5	ALB-1015 LAB. DE QUIMICA ANALITICA 1 4 5	ALF-1002 BIOQUIMICA DE ALIMENTOS I 3 2 5	ALF-1003 BIOQUIMICA DE ALIMENTOS II 3 2 5	ALF-1008 EVALUACION SENSORIAL 3 2 5	ALC-1012 INTRODUCCION A LA ADMINISTRACION Y ECONOMIA 2 2 4	ALM-1025 TECNOLOGIA DE CEREALES Y OLEAGINOSAS 2 4 6	SGC-1801 CONTROL ESTADISTICO DE LA CALIDAD ✧✧ 2 2 4	* ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS 5
ALR-1014 INT. A LA IND. ALIMENTARIA 2 1 3	ALF-1022 QUIMICA ORGANICA 3 2 5	ACC-0906 FUNDAMENTOS DE INVESTIGACION 2 2 4	ALM-1026 TECNOLOGIA DE CONSERVACION 2 4 6	AEM-1083 TECNOLOGIA DE FRUTAS, HORTALIZA Y CONFITERIA 2 4 6	ALC-1011 GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA 2 2 4	ALD-1005 DISEÑO DE PLANTAS ALIMENTARIAS 2 3 5	SGH-1804 INNOVACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ✧✧ 1 3 4	** SERVICIO SOCIAL 10
ACF-0903 ALGEBRA LINEAL 3 2 5	ALA-1020 PROGRAMACION 0 4 4	ALI-1028 TERMODINAMICA 4 2 6	ALM-1009 FLUJO DE FLUIDOS 2 4 6	ALH-1006 DISEÑO E IMPARTICION DE CURSOSPRESENCIAL 1 3 4	ALA-1013 INNOVACION Y DESARROLLO DE NUEVOS 0 4 4	ALM-1018 OPERACIONES DE TRANSFERENCIA DE MASA 2 4 6	SGD-1803 LABORATORIO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ✧✧ 2 3 5	*** RESIDENCIA PROFESIONAL 10
ACA-0907 TALLER DE ETICA 0 4 4	AEC-1081 PROBABILIDAD Y ESTADISTICA 2 2 4	ACF-0905 ECUACIONES DIFERENCIALES 3 2 5	ALM-1001 ANALISIS DE ALIMENTOS 2 4 6	ALM-1019 OPERACIONES MECANICAS 2 4 6	ACA-0910 TALLER DE INVESTIGACION II 0 4 4	AEF-1029 FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS 3 2 5	SGC-1802 TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS 2 2 4	
ACF-0901 CALCULO DIFERENCIAL 3 2 5	ACF-0902 CALCULO INTEGRAL 3 2 5	AEM-1050 MICROBIOLOGIA 2 4 6	ALM-1016 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS 2 4 6	ALG-1004 BIOTECNOLOGIA 3 3 6	ALM-1024 TECNOLOGIA DE CARNICOS 2 4 6	ALM-1027 TECNOLOGIA DE LACTEOS 2 4 6	SGC-1805 ENVASES Y EMBALAJES EN ALIMENTOS 2 2 4	
ALF-1021 QUIMICA INORGANICA 2 3 5	ACD-0908 DESARROLLO SUSTENTABLE 2 3 5	ALD-1007 DISEÑOS EXPERIMENTALES 2 3 5	ALA-1023 TALLER DE CONTROL ESTADISTICO DE PROCESOS 0 4 4	ACA-0909 TALLER DE INVESTIGACION I 0 4 4	ALM-1017 OPERACIONES DE TRANSFERENCIA DE CALOR 2 4 6		SGC-1806 LEGISLACION Y NORMATIVIDAD ALIMENTARIA 2 2 4	
	ALC-1010 FUNDAMENTOS DE FISICA 2 2 4							

ESTRUCTURA GENERICA	210
ESPECIALIDAD	25
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	5
SERVICIO SOCIAL	10
RESIDENCIA PROFESIONAL	10
TOTAL DE CREDITOS	260

✧✧ Después de 210 Créd. aprobados

* Cursar antes de 6to semestre

** Cursar con 182 créditos aprobados

*** Cursar en último semestre