



## PRIMER CICLO DE FORMACIÓN

### 1er Cuatrimestre

- Inglés I
- Desarrollo Humano y Valores
- Fundamentos Matemáticos
- Biología
- Química General
- Metodología de la Investigación
- Comunicación y Habilidades Digitales

### 2º Cuatrimestre

- Inglés II
- Habilidades Socioemocionales y Manejo de Conflictos
- Cálculo Diferencial
- Física
- Probabilidad y Estadística
- Química Analítica
- Microbiología

### 3er Cuatrimestre

- Inglés III
- Desarrollo del Pensamiento y Toma de Decisiones
- Cálculo Integral
- Tecnología de Alimentos I
- Química de Alimentos
- Tecnología de Conservación de Alimentos
- Proyecto Integrador I

**1,575 horas**  
**98.44 créditos**

## SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN

### 4º Cuatrimestre

- Inglés IV
- Ética Profesional
- Cálculo de Varias Variables
- Análisis de Alimentos
- Inocuidad Alimentaria
- Microbiología de Alimentos
- Tecnología de Alimentos II

### 5º Cuatrimestre

- Inglés V
- Liderazgo de Equipos de Alto Desempeño
- Ecuaciones Diferenciales
- Administración de la Producción
- Sistemas de Calidad
- Tecnología de Alimentos III
- Proyecto Integrador II

### 6º Cuatrimestre

Estadía Técnico Superior Universitario en Alimentos

**1,650 horas**  
**103.13 créditos**

## TERCER CICLO DE FORMACIÓN

### 7º Cuatrimestre

- Inglés VI
- Habilidades Gerenciales
- Bioquímica
- Termodinámica
- Balance de Materia y Energía
- Operaciones Unitarias I
- Diseño de Experimentos

### 8º Cuatrimestre

- Inglés VII
- Gestión de la Producción
- Emprendimiento e Innovación
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Estandarización de Procesos Alimentarios
- Operaciones Unitarias II
- Industrias Alimentarias Sostenibles

### 9º Cuatrimestre

- Inglés VIII
- Diseño de Plantas
- Diseño de Procesos
- Consultoría y Capacitación a Empresas
- Bioingeniería
- Operaciones Unitarias III
- Proyecto Integrador III

### 10º Cuatrimestre

Estadía Ing. en Alimentos

**2,175 horas**  
**135.93 créditos**

