

Tecnología de Alimentos

| Primer Cuatrimestre | Segundo Cuatrimestre | Tercer Cuatrimestre |
|--|--|---|
| Matemáticas I 75 hrs | Matemáticas II 75 hrs | Matemáticas III 60 hrs |
| Química 90 hrs | Informática II 75 hrs | Informática III 60 hrs |
| Informática I 75 hrs | Microbiología de Alimentos 105 hrs | Análisis de Alimentos 75 hrs |
| Física 90 hrs | Operaciones Unitarias o Química Análítica 90 hrs | Termodinámica 75 hrs |
| Expresión Oral y Escrita I 75 hrs | Idioma extranjero II 60 hrs | Fermentaciones Industriales 90 hrs |
| Idioma Extranjero I 60 hrs | Expresión Oral y Escrita II 75 hrs | Química de Alimentos 120 hrs |
| Formación Sociocultural I 75 hrs | Formación Sociocultural II 75 hrs | Idioma extranjero III 60 hrs |
| Cuarto Cuatrimestre | Quinto Cuatrimestre | Sexto Cuatrimestre |
| Calidad 60 hrs | Conservación de Alimentos II 105 hrs | Estadía en el Sector productivo 500 hrs. |
| Conservación de Alimentos I 60 hrs | Procesos de Produc. de Alimentos II 120 hrs | |
| Procesos de Producción de Alimentos I 120 hrs | Temas Selectos 75 hrs | |
| Organización y Gestión de la Producción 90 hrs SIMPRO | Formulación y Evaluación de Proyectos 60 hrs SIMDEF | |
| Administración y Mercadotecnia 105 hrs MARKESTRAT | Inocuidad Alimentaria 75 hrs | |
| Idioma Extranjero IV 60 hrs | Idioma Extranjero V 60 hrs | |

