



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO®

RETÍCULA DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CLAVE CARRERA: IIAL-2010-219



Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8	Semestre 9
Biología AEF-1005 3 2 5	Laboratorio de Química Analítica ALB-1015 1 4 5	Bioquímica de Alimentos I ALF-1002 3 2 5	Bioquímica de Alimentos II ALF-1003 3 2 5	Evaluación Sensorial ALF-1008 3 2 5	Biotecnología ALG-1004 3 3 6	Tecnología de Lácteos ALM-1027 2 4 6	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3 2 5	Residencias Profesionales 10
Química Inorgánica ALF-1021 3 2 5	Química Orgánica ALF-1022 3 2 5	Ecuaciones Diferenciales ACF-0905 3 2 5	Taller de Investigación I ACA-0909 0 4 4	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería AEM-1083 2 4 6	Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria ALC-1011 2 2 4	Operaciones Mecánicas ALM-1019 2 4 6	Diseño e Impartición de Cursos Presenciales ALH-1006 1 3 4	
Cálculo Diferencial ACF-0901 3 2 5	Cálculo Integral ACF-0902 3 2 5	Termodinámica ALJ-1028 4 2 6	Flujo de Fluidos ALM-1009 2 4 6	Microbiología de Alimentos ALM-1016 2 4 6	Tecnología de Cárnicos ALM-1024 2 4 6	Tecnología de Cereales y Oleaginosas ALM-1025 2 4 6	Especialidad 25	
Taller de Ética ACA-0907 0 4 4	Álgebra Lineal ACF-0903 3 2 5	Análisis de Alimentos ALM-1001 2 4 6	Microbiología AEM-1050 2 4 6	Operaciones de Transferencia de Calor ALM-1017 2 4 6	Inducción y Desarrollo de Nuevos Productos ALA-1013 0 4 4	Diseño de Plantas Alimentarias ALD-1005 2 3 5		
Fundamentos de Investigación ACC-0906 2 2 4	Probabilidad y Estadística AEC-1081 2 2 4	Diseños Experimentales ALD-1007 2 3 5	Programación ALA-1020 0 4 4	Taller de Investigación II ACA-0910 0 4 4	Operaciones de Transferencia de Masa ALM-1018 2 4 6			
Introducción a la Industria Alimentaria ALR-1014 2 1 3	Fundamentos de Física ALC-1010 2 2 4	Desarrollo Sustentable ACD-0908 2 3 5	Taller de Control Estadístico de Procesos ALA-1023 0 4 4	Tecnología de Conservación ALM-1026 2 4 6				
26	28	32	29	33	30	23	9	
Actividades Complementarias 5			Servicio Social 10		Guía de Información	Estructura Genérica	Créditos	Actualización: Febrero de 2025

Guía de Información			Estructura Genérica	Créditos	Actualización: Febrero de 2025
Biología			Estructura Genérica	210	Elaboración:
AEF-1005			Módulo de Especialidad	25	MGIT, Brenda C. Garnica Rodríguez
Clave oficial de la asignatura					Coordinadora de Ing. en Industrias Alimentarias
Horas teoría	Horas Práctica	Créditos	Residencias profesionales	10	Revisión:
			Servicio Social	10	MIP, Nicte - Ha Mejía Vázquez
			Actividades complementarias	5	Subdirectora Académica
			Total de créditos	260	Autorización:
					Ing. Eusebio Vega Pérez
					Dirección General ITESG



Comités Interinstitucionales
para la Evaluación de la Educación Superior

#TECGuanajuato