



Casa abierta al tiempo

**UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
METROPOLITANA**
Unidad Lerma

**DIVISIÓN DE
CIENCIAS
BIOLÓGICAS Y
DE LA SALUD**

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Mapa curricular

Trimestre I Min. 38 Normal 38 Max. 38	Trimestre II Min. 0 Normal 41 Max. 50	Trimestre III Min. 0 Normal 41 Max. 50	Trimestre IV Min. 0 Normal 42 Max. 50	Trimestre V Min. 0 Normal 44 Max. 50	Trimestre VI Min. 0 Normal 42 Max. 50	Trimestre VII Min. 0 Normal 42 Max. 50	Trimestre VIII Min. 0 Normal 42 Max. 50	Trimestre IX Min. 0 Normal 39 Max. 50	Trimestre X Min. 0 Normal 30 Max. 50	Trimestre XI Min. 0 Normal 27 Max. 50	Trimestre XII Min. 0 Normal 27 Max. 50	
Bases de la Comunicación Matemática (8)	Base para el análisis de Datos I (8)	Bases para el análisis de Datos II (8)	Biomoléculas de los Alimentos y Metabolismo (6)	Biología Molecular (8)	Biotecnología y Nanotecnología de los Alimentos (9)	Producción Animal y calidad del Producto (9)	Producción Acuícola, Pesca y Calidad del Producto (9)	Sistemas Alimentarios Sostenibles (9)	Proyecto Interdisciplinario (18)	Proyecto Terminal en Ciencia y Tecnología de Alimentos I (21)	Proyecto Terminal en Ciencia y Tecnología de Alimentos II (21)	
Física (8)	Química Orgánica (9)	Química Analítica (6)	Propiedades FQ y Funcionales de los Alimentos (9)	Química de Alimentos: Estructura y Reactividad (6)	Funcionalidad Tecnológica de las Biomoléculas de los Alimentos (9)	Enzimología de la industria Alimentaria (9)	Fisiología de la Nutrición Humana (6)	Nutrición Humana (6)				
Bioenergética (8)	Microbiología General (12)	Microbiología de Alimentos (9)	Fermentaciones en Alimentos (9)	Inocuidad, Análisis de Riesgos y Control de Calidad (9)	Análisis Sensorial (9)	Funcionalidad de Ingredientes y Aditivos (9)	Elementos de Ingeniería de Alimentos (9)	Psicología del Consumo (3)				Legislación Alimentaria (6)
Química (8)	Historia y Antropología Alimentaria (6)	Cultura Alimentaria y Gastronomía (6)	Producción Agrícola y Calidad del Producto (9)	Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (6)	Análisis y Diseño De Procesos en Alimentos (9)	Tecnología de Alimentos (9)	Toxicología de Alimentos (6)	Estrategias y Desarrollo de Marcas (9)				
			Alimentos Orgánicos (3)	Análisis de Alimentos (3)	Procesos Básicos de la Industria Alimentaria (6)		Manejo de Residuos de la Industria Alimentaria (6)	Modelos de Tipificación en Alimentos (6)				
Eje Integrador El método científico (6)				Eje Integrador Bases de Producción Alimentos (6)				Eje Integrador Desarrollo de Alimentos (6)				

Optativas Interdivisionales (Mín. 30 / Máx. 42 créditos)

Optativas Divisionales (Mín. 30 / Máx. 42 créditos)

Tronco General Divisional
Tronco Básico de Carrera
Tronco Interdivisional de Formación Interdisciplinaria

32
144
48 mín

Tronco Específico de Carrera
Tronco de Integración

171 mín
60

Créditos totales 455-479