



Facultad de Química, UNAM
Plan de Estudios de la Carrera de
Química de Alimentos [212]

Plan de Estudios: 2190

Asignaturas obligatorias	(42)	331 créditos
Asignaturas optativas disciplinarias	(7-9)	48 créditos
Asignaturas optativas sociohumanísticas	(3)	18 créditos
Total de asignaturas	(52-54)	397 créditos

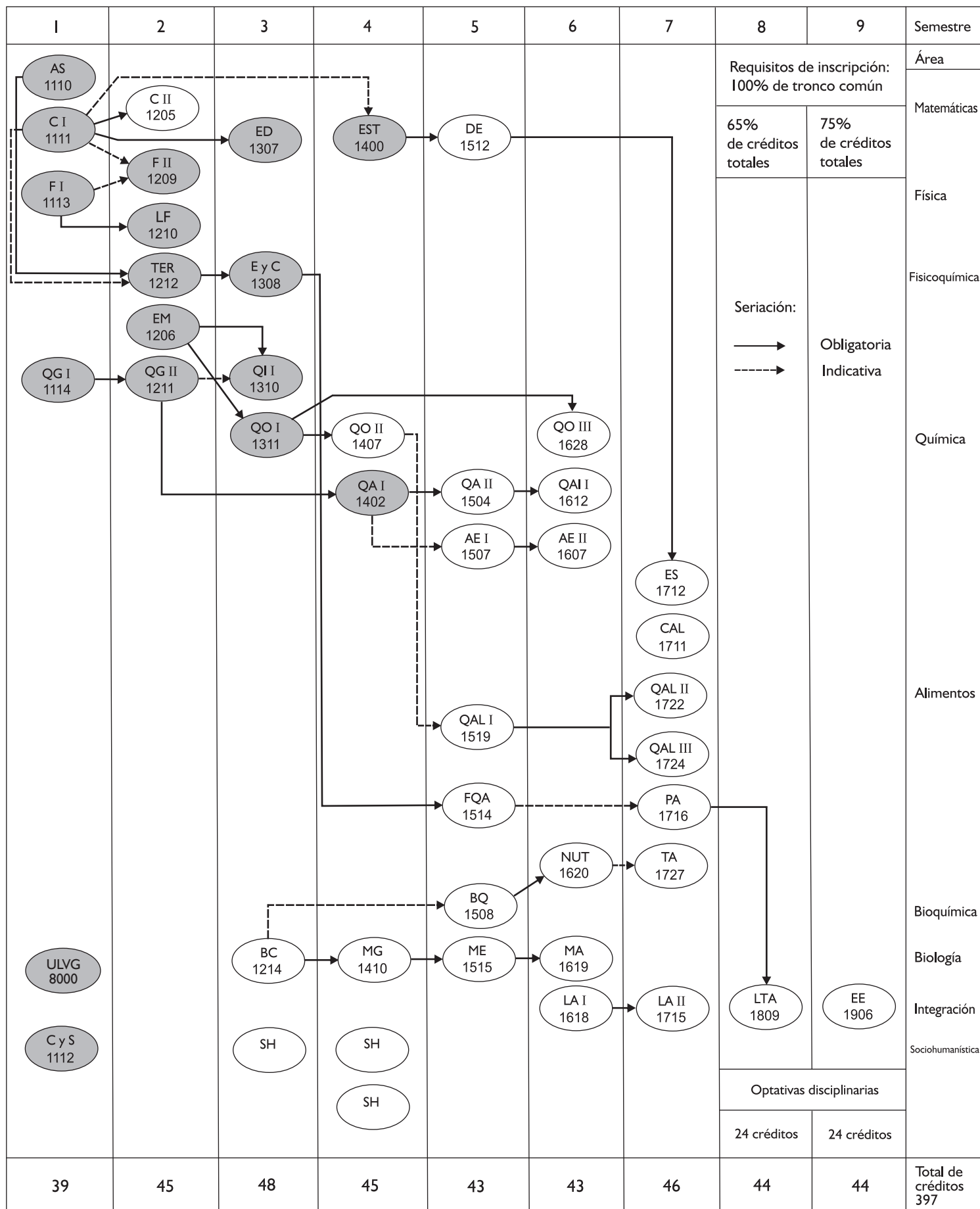
Clave	Asignatura	Créditos
Primer Semestre		
1110	Álgebra Superior	8
1111	Cálculo I	8
1112	Ciencia y Sociedad	6
1113	Física I	8
1114	Química General I	9
8000	La Universidad como Espacio Libre de Violencia de Género*	0
Segundo Semestre		
1205	Cálculo II	8
1206	Estructura de la Materia	6
1209	Física II	8
1210	Laboratorio de Física	4
1211	Química General II	8
1212	Termodinámica	11
Tercer Semestre		
1214	Biología Celular	6
1307	Ecuaciones Diferenciales	8
1308	Equilibrio y Cinética	9
1310	Química Inorgánica I	9
1311	Química Orgánica I	10
	Optativa Sociohumanística	6
Cuarto Semestre		
1400	Estadística	8
1402	Química Analítica I	9
1407	Química Orgánica II	10
1410	Microbiología General	6
	Optativa Sociohumanística	6
	Optativa Sociohumanística	6
Quinto Semestre		
1504	Química Analítica II	6
1507	Analítica Experimental I	3
1508	Bioquímica	8
1512	Diseño de Experimentos	6
1514	Fisicoquímica de Alimentos	6
1515	Microbiología Experimental	6
1519	Química de Alimentos I	8

* Es indispensable acreditar para cursar asignaturas de tercer semestre y posteriores

	Créditos	
Sexto Semestre		
1607	Analítica Experimental II	3
1612	Química Analítica Instrumental I**6	
1618	Laboratorio de Alimentos I	8
1619	Microbiología de Alimentos	10
1620	Nutrición	6
1628	Química Orgánica III	10
Séptimo Semestre		
1711	Calidad	8
1712	Evaluación Sensorial	4
1715	Laboratorio de Alimentos II	8
1716	Procesos de Alimentos	8
1722	Química de Alimentos II	6
1724	Química de Alimentos III	6
1727	Toxicología de Alimentos	6
Octavo Semestre		
1809	Laboratorio de Tecnología de Alimentos	20
	Optativas Disciplinarias	24
Noveno Semestre		
1906	Estancia Estudiantil	20
	Optativas Disciplinarias	24
**Seleccionar 2 de 4		
♦	Métodos Electrométricos de Análisis	
♦	Métodos Espectroscópicos Cuantitativos	
♦	Métodos Espectroscópicos Estructurales	
♦	Métodos Analíticos de Separación	
Asignaturas Optativas Sociohumanísticas		
0028	Int. a los Estudios de Género	6
0095	Economía y Sociedad	6
0096	Filosofía de la Ciencia	6
0097	Fundamentos de Administración	6
0098	Fundamentos de Derecho	6
0099	Pensamiento y Aprendizaje	6
0100	Psicología del Trabajo Humano	6
0104	Comunicación Científica	6
0101	Regiones Socioeconómicas	6
0102	Relaciones Humanas	6
0103	Teoría de la Organización	6
0277	Historia y Filosofía de la Quím.	6
1089	Ciencia y Arte I	6
1090	Ciencia y Arte II	6
1914	Desarrollo Emprendedor	7

Asignaturas Optativas Disciplinarias		
•Paquetes Terminales		
Biotechnología		
0081	Introducción a la Genómica	6
0140	Alimentos Fermentados	4
0141	Bioquímica Experimental	6
0142	Biotechnología	4
0143	Enología	6
0144	Genética y Biología Molecular	8
0146	Malta y Cerveza	4
0147	Tecnología Enzimática	8
0148	Tecnología de Fermentaciones	6
Microbiología		
0156	Inocuidad Alimentaria	6
0157	Mecanismos de Patogenicidad	6
0158	Técnicas Avanzadas de Microbiología de Alimentos	6
Procesos		
0167	Confitería	6
0168	Grasas y Aceites Comestibles	6
0169	Panificación	6
0170	Productos Pesqueros y Acuícolas	6
0171	Tecnología de Cereales	6
0172	Tecnología de Frutas y Hortalizas	8
0173	Tecnología de Lácteos	6
0177	Productos Cárnicos	6
Calidad y Desarrollo		
0150	Aseguramiento de la Calidad	6
0151	Desarrollo de Nuevos Productos	6
0152	Envases para Alimentos	6
0153	Funcionalidad de Ingredientes y Aditivos Alimentarios	6
0155	Legislación y Normatividad	6
Nutrición		
0159	Factores Tóxicos	6
0164	Fisiología	9
0165	Nutrición Humana	6
0166	Tópicos Selectos en Nutrición	6
•El alumno puede elegir un paquete terminal o bien materias optativas disciplinarias aisladas.		

Diagrama de Seriación de la carrera de **Química de Alimentos**



Asignaturas de tronco común