

**Dictamen Núm. I/2019/2098**  
**Licenciatura en Ciencia de los Alimentos**

**Plan de estudios**

<b>Áreas de formación</b>	<b>Créditos</b>	<b>%</b>
Área de formación Básica Común	144	37
Área de formación Básica Particular Obligatoria	93	24
Área de formación Especializante Obligatoria	74	20
Área de formación Especializante Selectiva	40	10
Área de formación Optativa Abierta	36	9
<b>Número mínimo de créditos para optar por el grado</b>	<b>387</b>	<b>100</b>

**Área de formación Básica Común**

<b>Unidades de Aprendizaje</b>	<b>Tipo</b>	<b>Horas Teoría</b>	<b>Horas Práctica</b>	<b>Créditos</b>	<b>Prerrequisitos</b>
BIOLOGÍA CELULAR	C T	40	80	10	BIOQUÍMICA
QUÍMICA	C T	40	100	12	
BIOQUÍMICA	C T	40	80	10	QUÍMICA
FÍSICA APLICADA A LA CIENCIAS BIOLÓGICAS	C T	40	80	10	
MATEMÁTICAS I	C T	40	50	8	
ESTADÍSTICA I	C T	40	50	8	MATEMÁTICAS I
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	C T	40	40	8	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	C T	40	50	8	
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	C T	40	20	6	
ADMINISTRACIÓN I	C T	40	50	8	
HABILIDADES DIRECTIVAS	C T	40	50	8	
MERCADOTECNIA	C T	40	50	8	
ECONOMÍA I	C T	40	50	8	

**Dictamen Núm. I/2019/2098**  
**Licenciatura en Ciencia de los Alimentos**

CONTABILIDAD I	C T	40	50	8	
INGLES I	T	0	90	6	
INGLÉS II	T	0	90	6	INGLES I
INGLÉS III	T	0	90	6	INGLÉS II
INGLÉS IV	T	0	90	6	INGLÉS III
<b>Totales</b>		<b>560</b>	<b>1160</b>	<b>144</b>	

CT = Curso-Taller    T= Taller

Área de Formación Básica Particular Obligatoria

Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Créditos	Prerrequisitos
MICROBIOLOGÍA	C T	20	40	6	
DISEÑOS EXPERIMENTALES EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	CT	20	60	7	ESTADÍSTICA I
FISICOQUÍMICA ALIMENTARIA	CT	40	40	8	FISICOQUÍMICA
TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I	C T	40	40	8	
BIOQUÍMICA ALIMENTARIA	CT	40	40	8	
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I	C T	40	40	8	MICOBIOLOGÍA
SOCIO ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	C T	30	30	6	
NUTRICIÓN	C T	20	60	7	
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS	C T	40	40	8	
ESTUDIO DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	C T	40	40	8	
REGULACIÓN EN MATERIA DE ALIMENTOS	CT	30	30	6	
FISICOQUÍMICA	CT	33	47	7	QUÍMICA FÍSICA APLICADA A LA CIENCIAS BIOLÓGICAS

**Dictamen Núm. I/2019/2098**  
**Licenciatura en Ciencia de los Alimentos**

INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD	C T	30	30	6	
<b>Totales</b>		<b>423</b>	<b>537</b>	<b>93</b>	

CT = Curso-Taller

Área de Formación Especializante Obligatoria

Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Créditos	Prerrequisitos
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	C T	40	40	8	MICROIOLOGÍA
PROCESOS TECNOLÓGICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	CT	35	45	8	
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL I	C T	45	55	10	
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL I	CT	45	55	10	
GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	C T	40	40	8	ESTADÍSTICA I
PROYECTO INTEGRADOR I	C T	40	40	8	
PROYECTO INTEGRADOR II	C T	40	40	8	PROYECTO INTEGRADOR I
EVALUACIÓN SENSORIAL	C T	40	20	6	
PRÁCTICAS PROFESIONALES	T	O	450	5	
FORMACIÓN INTEGRAL	T	O	90	3	
<b>Totales</b>		<b>325</b>	<b>875</b>	<b>74</b>	

CT = Curso-Taller    T= Taller

Área de Formación Especializante Selectiva

Orientación en Tecnologías en la Industria de la Transformación de Alimentos
--

**Dictamen Núm. I/2019/2098**  
**Licenciatura en Ciencia de los Alimentos**

<b>Unidades de Aprendizaje</b>	<b>Tipo</b>	<b>Horas Teoría</b>	<b>Horas Práctica</b>	<b>Créditos</b>	<b>Prerrequisitos</b>
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL II	C T	35	45	8	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL I
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL II	C T	35	45	8	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL I
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS NO CONVENCIONALES Y EMERGENTES	C T	35	45	8	PROCESOS TECNOLÓGICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
METROLOGÍA Y CONTROL DE PROCESOS	C T	40	40	8	
DESARROLLO DE PRODUCTOS INNOVADORES	CT	40	40	8	
<b>Totales</b>		<b>185</b>	<b>215</b>	<b>40</b>	

CT = Curso-Taller

**Orientación en Administración en la Industria de la Transformación y Servicios de Alimentos**

<b>Unidades de Aprendizaje</b>	<b>Tipo</b>	<b>Horas Teoría</b>	<b>Horas Práctica</b>	<b>Créditos</b>	<b>Prerrequisitos</b>
FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN	C T	40	40	8	
ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	C T	40	50	8	ADMINISTRACIÓN I
MERCADOTECNIA APLICADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	C T	40	40	8	MERCADOTECNIA
LOGÍSTICA INTERNACIONAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	C T	40	40	8	
EMPRENDIMIENTO	CT	40	40	8	
<b>Totales</b>		<b>194</b>	<b>206</b>	<b>40</b>	

CT = Curso-Taller

**Dictamen Núm. I/2019/2098**  
**Licenciatura en Ciencia de los Alimentos**

Orientación en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria					
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Créditos	Prerrequisitos
METROLOGÍA Y CONTROL DE PROCESOS	C T	40	40	8	
SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	C T	40	40	8	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD
MÉTODOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y TOXICOLÓGICO DE ALIMENTOS	C T	40	40	8	
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS II	C T	40	40	8	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS I
TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS II	CT	40	40	8	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS I
<b>Totales</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>40</b>	

CT = Curso-Taller

Área de formación Optativa Abierta

Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Créditos	Prerrequisitos
OPTATIVA I	C T	30	30	6	
OPTATIVA II	C T	30	30	6	
OPTATIVA III	C T	30	30	6	
OPTATIVA IV	C T	30	30	6	
OPTATIVA V	C T	30	30	6	
OPTATIVA VI	C T	30	30	6	
<b>Totales</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	

CT = Curso-Taller

**Dictamen Núm. I/2019/2098**  
**Licenciatura en Ciencia de los Alimentos**

**Dr. Carlos A. Campos Bravo**  
**Coordinación de Carrera**  
**Lic. Ciencia de los Alimentos**

Conmutador: 37 77 11 50; Ext. 33117/33194  
Dirección: Camino Ramón Padilla Sánchez N° 2100, Nextipac, Zapopan, Jalisco.  
Correo-e: [carlos.cbbravo@academicos.udg.mx](mailto:carlos.cbbravo@academicos.udg.mx)

**Categoría Nivel Educativo:** Licenciatura  
**Categoría Área del Conocimiento:** Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
**Programa Acreditado por:** COMEAA (Comité Mexicano de Acreditación de la Educación Agronómica, A.C.)  
**Evaluación del CONACYT:** No aplica  
**Modalidades:** Escolarizada y Mixta  
**Sitio web:** <http://www.cucba.udg.mx>