



Ingeniería de Alimentos

Plan 2019

Ciclo I		Ciclo II		Ciclo III		Ciclo IV		Ciclo V		Ciclo VI		Ciclo VII		Ciclo VIII		Ciclo IX		Ciclo X	
1	010180	5	010181	9	010182	14	010183	19	010118	24	260089	29	260070	34	260072	38		42	260098
Precálculo		Cálculo I		Cálculo II		Cálculo III		Probabilidad y estadística		Control de calidad de alimentos		Operaciones de flujo de fluido		Operaciones de manejo de sólidos		Optativa técnica I		Diseño de plantas de alimentación	
Bachillerato	4	1	4	5,6	4	9	4	14	4	19,23	4	20	4	29,30	4		3	39,40	4
2	200087	6	010112	10	200068	15	200069	20	260007	25	260010	30	260071	35	260093	39	260096	43	260099
Elementos para el estudio de la ciencia y la tecnología		Álgebra Vectorial y matrices		Física I		Física II		Balance de materia y energía		Termodinámica de procesos		Operaciones de transferencia de calor		Procesamiento de frutas y hortalizas		Procesamiento de productos cárnicos y pesqueros		Análisis sensorial de alimentos	
Bachillerato	4	1	4	5,6	5	9,10	5	15,16,17	4	20	4	25	4	26,28,30	4	35	4	19,37	3
3	220132	7	260082	11	190146	16	010184	21	260086	26	260090	31		36	260094	40	260097	44	
Comunicación gráfica para el diseño en ingeniería		Biología general		Programación y métodos numéricos		Ecuaciones diferenciales		Microbiología de alimentos		Fisiología y manejo de postcosecha		Optativa humanístico-social II		Procesamiento de productos lácteos		Procesamiento de cereales		Optativa técnica II	
Bachillerato	4	Bachillerato	4	5	4	9	4	13	4	7	4	Bachillerato	3	28,30	4	34,36	4		3
4	260061	8	260065	12	260067	17	260084	22	260087	27		32		37	260095	41		45	
Química general		Química orgánica I		Química orgánica II		Introducción a ingeniería de proceso		Nutrición		Optativa humanístico-social I		Optativa humanístico-social III		Análisis químico de alimentos II		Optativa humanístico-social IV		Optativa humanístico-social V	
Bachillerato	4	4	4	8	4	9,11	3	18	4	Bachillerato	3	Bachillerato	3	33	4	Bachillerato	3	Bachillerato	3
				13	260083	18	260085	23	260088	28	260091	33	260092						
				Microbiología general		Bioquímica de alimentos		Ciencia de alimentos I		Ciencia de alimentos II		Análisis químico de alimentos I							
				7	4	7,12	4	18	4	23	4	28	4						

Número correlativo	Código
Nombre de la Asignatura	
Prerrequisito	UV

PROCESO DE GRADUACIÓN