

Facultad de Ingeniería y Arquitectura
Ingeniería de Alimentos
Modalidad presencial

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	010118	19	010118	24	260089	29	260070	34	260072	38	S.O.	42	260098
Precálculo [a]*		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 alimentos	
Br.	4	1	4	5,6	4	9	4	14	4	19,23	4	20	4	29,30	4	S.O.	3-4	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	
Br.	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	S.O.	36	260094	40	260097	44	S.O.
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*	
Br.	4	Br.	4	5	4	9	4	13	4	7	4	Br.	3-4	28,30	4	34,36	4	S.O.	3-4
4	260061	8	260065	12	260067	17	260084	22	260087	27	S.O.	32	S.O.	37	260095	41	S.O.	45	S.O.
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*	
Br.	5	4	4	8	4	9,11	3	18	4	Br.	3-4	Br.	3-4	33	4	Br.	3	Br.	3-4
				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						

PROCESO DE GRADUACIÓN

Plan 2024

Número correlativo	Código
Nombre de la Asignatura	
Prerrequisito	UV

Br.: Bachiller
S.O.: Según opción

*Se podrá impartir en ciclo extraordinario

[a] De acuerdo con lo establecido en el Reglamento Administrativo Académico, el estudiante podrá optar por la realización de un examen de suficiencia para esta asignatura.

Autorización del MINEDUCYT, acuerdo 15-1626 del 16/11/2023