

**Malla curricular:
Ingeniero en Industrias Alimentarias**

1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre	9º semestre
ACFB 5C Matemáticas y álgebra lineal Ob	ACFB 4C Cálculo diferencial Ob	ACFB 4C Cálculo integral Ob	ACFB 4C Ecuaciones diferenciales Ob	ACFP-F 3C Manejo y disposición de residuos Ob	ACFP-F 3C Diseño de sistemas de tratamiento Ob	ACFP-I 16C Servicio social Ob	ACFP-F 3C Investigación y desarrollo Ob	ACFP-I 6C Diseño de industrias alimentarias Ob
ACFB 4C Introducción a la ingeniería de alimentos Ob	ACFB 3C Fisicoquímica Ob	ACFB 3C Termodinámica Ob	ACFB 3C Transferencia de calor y masa Ob	ACFP-F 3C Balance de materia y energía Ob	ACFP-F 3C Operaciones unitarias I Ob	ACFP-F 3C Operaciones unitarias II Ob	ACFP-F 3C Refrigeración y máquinas térmicas Ob	ACFP-I 20C Optativa del área curricular de formación profesional integradora Op
ACFB 4C Diseño asistido por computadora Ob	ACFB 4C Mecánica de fluidos Ob	ACFB 4C Mecánica de materiales Ob	ACFB 4C Ingeniería eléctrica Ob	ACFB 4C Mecatrónica Ob	ACFP-F 4C Control de procesos de alimentos Ob	ACFP-F 3C Contabilidad administrativa Ob	ACFP-F 3C Evaluación y financiamiento de proyectos Ob	
ACFB 3C Microbiología Ob	ACFP-F 3C Microbiología de alimentos Ob	ACFP-F 4C Análisis estadístico de alimentos Ob	ACFP-F 4C Tecnología de la fermentación Ob	ACFP-F 3C Biotecnología de alimentos Ob	ACFP-F 3C Ingeniería de bioreactores Ob	ACFGU 2C Cultura de paz Ob	ACFP-F 5C Ciencia y tecnología de alimentos II Ob	
ACFB 4C Muestreo y análisis cuantitativo Ob	ACFB 4C Química orgánica Ob	ACFP-F 3C Bioquímica de alimentos I Ob	ACFP-F 3C Bioquímica de los alimentos II Ob	ACFP-F 4C Textura y viscosidad de alimentos Ob	ACFP-F 3C Evaluación sensorial Ob		ACFP-F 2C Nutrición y alimentación Ob	
ACFGU 2C Ética y cultura de la legalidad Ob	ACFB 3C Lenguajes de programación Ob	ACFP-F 3C Sistemas de calidad alimentaria Ob	ACFP-F 4C Análisis de alimentos Ob	ACFP-F 4C Análisis avanzado de alimentos Ob	ACFP-F 5C Ciencia y tecnología de alimentos I Ob	ACFGU 2C Liderazgo, emprendimiento e innovación Ob		
ACFB 3C Inglés I Ob	ACFB 3C Inglés II Ob	ACFB 3C Inglés III Ob	ACFP-F 2C Optativa del área curricular de formación profesional fundamental Op	ACFP-F 4C Tecnología de empaques y enlatado de alimentos Ob	ACFP-F 3C Economía de la planta de alimentos Ob		ACFGU 2C Responsabilidad social y desarrollo sustentable Ob	
								ACFP-I 2C Seminario para el desempeño profesional Ob
25C	24C	24C	24C	25C	24C	24C	22C	26C

Simbología

