



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

UANL | FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

Malla curricular: Licenciado en Ciencia de los Alimentos

1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre	9º semestre	10º semestre
ACFGU 2C Aplicación de las tecnologías de información Ob	ACFGU 2C Tópicos selectos de desarrollo humano, salud y deportes Op	ACFBP 3C Bioestadística Ob	ACFGU 2C Contexto social de la profesión Ob	ACFGU 2C Ambiente y sustentabilidad Ob	ACFGU 2C Tópicos selectos de lenguas y culturas extranjeras Op	ACFGU 2C Tópicos selectos para el desarrollo académico y profesional Op	ACFP 2C Economía y gestión en la empresa alimentaria Ob	ACFGU 2C Ética, sociedad y profesión Ob	ACLE 22C Libre elección Op
ACFGU 2C Apreciación a las artes Ob	ACFGU 2C Tópicos selectos de ciencias sociales, arte y humanidades Op	ACFBP 4C Fisicoquímica Ob	ACFBP 3C Optativa ACFBP IV Ob	ACFBP 4C Biología celular y molecular Ob	ACFBP 3C Optativa ACFBP V Op	ACFP 4C Fisiología y manejo de poscosecha Ob	ACFP 3C Sistemas de calidad de alimentos Ob	ACFP 4C Optativa ACFP VIII Op	
ACFGU 2C Competencia comunicativa Ob	ACFBP 4C Cálculo Ob	ACFBP 4C Bioquímica I Ob	ACFBP 4C Diseño experimental estadístico Ob	ACFP 4C Fisiología microbiana Ob	ACFP 4C Microbiología de alimentos Ob	ACFP 4C Biotecnología industrial de alimentos Ob	ACFP 3C Desarrollo de nuevos productos Ob	SS 16C Servicio social Ob	
ACFBP 4C Biología superior Ob	ACFBP 4C Botánica Ob	ACFBP 4C Química analítica Ob	ACFBP 4C Microbiología Ob	ACFP 3C Operaciones unitarias Ob	ACFP 3C Conservación de alimentos Ob	ACFP 3C Procesado de alimentos Ob	ACFP 3C Optativa ACFP III Op		
ACFBP 4C Química inorgánica Ob	ACFBP 4C Química orgánica Ob	ACFBP 4C Métodos básicos en microbiología Ob	ACFBP 3C Bioquímica II Ob	ACFP 3C Nutrición Ob	ACFP 4C Análisis integral de alimentos Ob	ACFP 3C Higiene y saneamiento Ob	ACFP 3C Optativa ACFP IV Op		
ACFBP 4C Matemáticas Ob	ACFBP 3C Física Ob	ACFBP 3C Optativa ACFBP III Op	ACFBP 3C Análisis instrumental Ob	ACFP 3C Química de alimentos II Ob	ACFP 3C Dispersiones y reología de alimentos Ob	ACFP 3C Optativa ACFP I Op	ACFP 3C Optativa ACFP V Op		
ACFBP 4C Optativa ACFBP I Op	ACFBP 3C Optativa ACFBP II Op		ACFP 3C Química de alimentos I Ob	ACFP 3C Evaluación sensorial Ob	ACFP 3C Seguridad de alimentos Ob	ACFP 3C Optativa ACFP II Op	ACFP 3C Optativa ACFP VI Op		
							ACFP 2C Optativa ACFP VII Op		
22C	22C	22C	22C	22C	22C	22C	22C	22C	22C

Simbología

