

| Primer ciclo | |
|---|--|
| 1º semestre | 2º semestre |
| ACFI-IP 5C Química general Ob | ACFI-IP 4C Biología celular Ob |
| ACFI-D 4C Cálculo diferencial Ob | ACFI-D 4C Cálculo integral Ob |
| ACFI-IP 4C Introducción a la ingeniería agronómica Ob | ACFI-IP 4C Álgebra lineal Ob |
| ACFI-G 2C Liderazgo, emprendimiento e innovación Ob | ACFI-IP 4C Física Ob |
| ACFI-G 2C Cultura de paz Ob | ACFI-G 2C Ética y cultura de la legalidad Ob |
| ACFI-G 2C Cultura de género Ob | ACFI-G 2C Responsabilidad social y desarrollo sustentable Ob |
| 19C | 20C |

| Segundo ciclo | | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|---|
| 3º semestre | 4º semestre | 5º semestre | 6º semestre | 7º semestre | 8º semestre | 9º semestre |
| ACFB 3C Bioquímica y laboratorio Ob | ACFP-F 3C Bioquímica de alimentos Ob | ACFP-F 4C Textura y viscosidad Ob | ACFP-F 3C Evaluación sensorial Ob | ACFP-F 2C Refrigeración y máquinas térmicas Ob | ACFP-I 16C Servicio social Ob | ACFP-I 5C Diseño de industrias alimentarias Ob |
| ACFB 5C Ecuaciones diferenciales Ob | ACFB 3C Fisicoquímica Ob | ACFP-F 2C Optativa del área curricular de formación profesional fundamental Op | ACFP-F 2C Economía Ob | ACFP-F 2C Contabilidad administrativa Ob | ACFP-F 2C Evaluación y financiamiento de proyectos Ob | ACFP-I 20C Optativa del área curricular de formación profesional integradora Op |
| ACFB 4C Termodinámica Ob | ACFB 4C Transferencia de calor y masa Ob | ACFP-F 4C Balance de materia y energía Ob | ACFP-F 4C Operaciones unitarias Ob | ACFP-F 4C Operaciones de separación Ob | ACFP-F 4C Investigación y desarrollo 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 Sistemas de tratamiento de agua Ob | ACFP-I 2C Seminario para el desempeño profesional Ob | |
| ACFP-F 4C Microbiología de alimentos y laboratorio 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 4C Tecnología de empaques y enlatado de alimentos Ob | | |
| ACFP-F 3C Sistemas de calidad alimentaria Ob | ACFP-F 3C Análisis de alimentos Ob | ACFP-F 3C Análisis avanzado de alimentos Ob | ACFP-F 5C Ciencia y tecnología de frutas y cereales Ob | ACFP-F 5C Ciencia y tecnología de leche y carne Ob | | |
| ACFB 4C Mecánica de fluidos Ob | ACFB 4C Lenguaje de programación Ob | ACFB 4C Diseño asistido por computadora Ob | ACFP-F 3C Manejo y disposición de residuos Ob | ACFP-F 3C Ingeniería de bioreactores Ob | | |
| ACFB 1C Inglés básico Ob | ACFB 1C Inglés intermedio Ob | ACFB 1C Inglés avanzado Ob | ACFP-F 2C Nutrición y alimentación Ob | | | |
| 28C | 26C | 26C | 26C | 23C | 24C | 25C |

Simbología

Área curricular Créditos UANL

ACFB 3C
Bioquímica y laboratorio
Ob

Ob: Obligatoria Nombre de la unidad de aprendizaje
Op: Optativa

Primer ciclo

ACFI-G Área curricular de formación inicial general.

ACFI-D Área curricular de formación inicial disciplinar.

ACFI-IP Área curricular de formación inicial de introducción a la profesión.

El estudiante debe de aprobar cada una de las unidades de aprendizaje del primer ciclo para cursar el segundo.

Segundo ciclo

ACFB Área curricular de formación básica.

ACFP-F Área curricular de formación profesional fundamental.

ACFP-I Área curricular de formación profesional integradora.

Requisitos de las unidades de aprendizaje

←-----→ Estar cursando.

-----→ Haber cursado.

-----→ Haber aprobado.

-----→ Modalidad no escolarizada (en línea o virtual).

-----→ Modalidad mixta (combina presencialidad con no presencialidad).

-----→ Modalidad escolarizada o presencial.