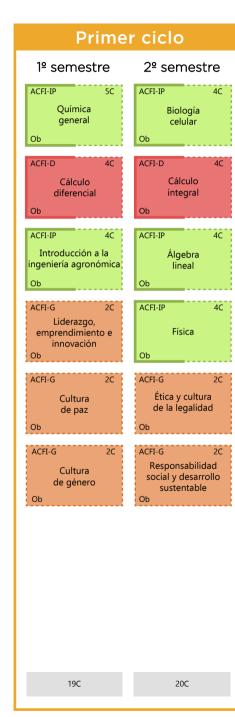


FACULTAD DE AGRONOMÍA

Malla curricular:

Licenciatura en Ingeniería en Industrias Alimentarias Modalidad mixta



Segundo ciclo						
3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre	9º semestre
ACFB 3C	ACFP-F 3C	ACFP-F 4C	ACFP-F 3C	ACFP-F 2C	ACFP-I 16C	ACFP-I 50
Bioquímica y laboratorio	Bioquímica de alimentos	Textura y viscosidad	Evaluación sensorial	Refrigeración y máquinas térmicas	Servicio social	Diseño de industria alimentarias
Ob	Ob	Ob	Ob	Ob	Ob	Ob
ACFB 5C Ecuaciones diferenciales	ACFB 3C Fisicoquímica	ACFP-F 2C Optativa del área curricular de formación	ACFP-F 2C Economía	ACFP-F 2C Contabilidad administrativa	ACFP-F 2C Evaluación y financiamiento	ACFP-I 20 Optativa del área curricular de formaci
Ob	→ Ob	profesional fundamental Op	Ob		de proyectos	profesional integrado
ACFB 4C	ACFB 4C	ACFP-F 4C	ACFP-F 4C	ACFP-F 4C	ACFP-F 4C	
Termodinámica	Transferencia de calor y masa	Balance de materia y energía	Operaciones unitarias	Operaciones de separación	Investigación y desarrollo	1
Ob	Ob	Ob	Ob	Ob	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 —	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	ACFP-F 3C	ACFP-F 3C	ACFP-F 5C	ACFP-F 5C		
Sistemas de calidad alimentaria	Análisis de alimentos	Análisis avanzado de alimentos	Ciencia y tecnología de frutas y cereales	Ciencia y tecnología de leche y carne		
Ob	Ob	Ob	Ob	Ob		
ACFB 4C Mecánica de fluidos	ACFB 4C Lenguaje de programación	ACFB 4C Diseño asistido por computadora	ACFP-F 3C Manejo y disposición de residuos	ACFP-F 3C Ingeniería de bioreactores		
Ob	Ob	Ob	Ob	Ob		
ACFB 1C Inglés básico	ACFB 1C Inglés intermedio	ACFB 1C Inglés avanzado	ACFP-F 2C Nutrición			
Ob	Ob	Ob	y alimentación Ob			
28C	26C	26C	26C	23C	24C	25C

