UANL

FACULTAD DE AGRONOMÍA

Plan de estudios: Licenciatura en Ingeniería en Industrias Alimentarias (modalidad mixta)

	AC	Primer semestre	C	T/S
Primer ciclo	ACFI-IP	Química general	5	5**
	ACFI-D	Cálculo diferencial	4	4**
	ACFI-IP	Introducción a la ingeniería agronómica	4	4**
	ACFI-G	Liderazgo, emprendimiento e innovación	2	2*
	ACFI-G	Cultura de paz	2	2*
	ACFI-G	Cultura de género	2	2*
		Total	19	19
	AC	Segundo semestre	C	T/S
	ACFI-IP	Biología celular	4	5**
	ACFI-D	Cálculo integral	4	4**
	ACFI-IP	Álgebra lineal	4	5**
	ACFI-IP	Física	4	4**
	ACFI-G	Ética y cultura de la legalidad	2	2*
	ACFI-G	Responsabilidad social y desarrollo sustentable	2	2*
		Total	20	22
Segundo ciclo	AC	Tercer semestre	C	T/S
	ACFB	Bioquímica y laboratorio	3	4
	ACFB	Ecuaciones diferenciales	5	5
	ACFB	Termodinámica	4	5
	ACFB	Mecánica de materiales	4	4
	ACFB	Mecánica de fluidos	4	4
	ACFB	Inglés básico	1	1
	ACFP-F	Microbiología de alimentos y laboratorio	4	4
	ACFP-F	Sistemas de calidad alimentaria	3	3
		Total	28	30
	AC	Cuarto semestre	C	T/S
	ACFB	Fisicoquímica	3	3

	ACFB	Transferencia de calor y masa	4	4
	ACFB	Ingeniería eléctrica	4	4
	ACFB	Lenguaje de programación	4	4**
	ACFB	Inglés intermedio	1	1
	ACFP-F	Bioquímica de alimentos	3	3
	ACFP-F	Análisis estadístico de alimentos	4	4
	ACFP-F	Análisis de alimentos	3	3
		Total	26	26
	AC	Quinto semestre	C	T/S
	ACFB	Mecatrónica	4	4
	ACFB	Diseño asistido por computadora	4	4**
	ACFB	Inglés avanzado	1	1
	ACFP-F	Balance de materia y energía	4	4
	ACFP-F	Textura y viscosidad	4	4
	ACFP-F	Tecnología de la fermentación	4	4
	ACFP-F	Análisis avanzado de alimentos	3	3
	ACFP-F	Optativa del área curricular de formación profesional fundamental	2	2
		Total	26	26
	AC	Sexto semestre	C	T/S
	ACFP-F	Evaluación sensorial	3	3
	ACFP-F	Economía	2	3**
	ACFP-F	Operaciones unitarias	4	4
	ACFP-F	Control de procesos de alimentos	4	4
	ACFP-F	Biotecnología de alimentos	3	4
	ACFP-F	Ciencia y tecnología de frutas y cereales	5	5
	ACFP-F	Manejo y disposición de residuos	3	3
	ACFP-F	Nutrición y alimentación	2	2
		Total	26	28
	AC	Séptimo semestre	C	T/S
	ACFP-F	Refrigeración y máquinas térmicas	2	2
	ACFP-F	Contabilidad administrativa	2	2

	ACFP-F	Operaciones de separación	4	4
	ACFP-F	Sistemas de tratamiento de agua	3	3
	ACFP-F	Tecnología de empaques y enlatado de alimentos	4	4
	ACFP-F	Ciencia y tecnología de leche y carne	5	5
	ACFP-F	Ingeniería de bioreactores	3	3
		Total	23	23
	AC	Octavo semestre	C	T/S
	ACFP-F	Evaluación y financiamiento de proyectos	2	2
	ACFP-F	Investigación y desarrollo	4	4
	ACFP-I	Seminario para el desempeño profesional	2	2
	ACFP-I	Servicio social	16	2
		Total	24	10
	AC	Noveno semestre	C	T/S
	ACFP-I	Diseño de industrias alimentarias	5	5
	ACFP-I	Optativa del área curricular de formación profesional integradora	20	2
		Total	25	7
Total del plan de estudios			217	191

Siglas:
AC: Área curricular
ACFI-G: Área curricular de formación inicial general
ACFI-D: Área curricular de formación inicial disciplinar
ACFI-IP: Área curricular de formación inicial introducción a la profesión
ACFB: Área curricular de formación básica
ACFP-F: Área curricular de formación profesional fundamental
ACFP-I: Área curricular de formación profesional integradora
C: Créditos
T/S: Tiempo guiado en horas por semana

*Esta unidad de aprendizaje se imparte en modalidad no escolarizada
**Esta unidad de aprendizaje se imparte en modalidad mixta