

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

| | | | | | |
|---------------|---|--|-------|-----|----|
| Primer ciclo | AC | Primer semestre | C | T/S | |
| | 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 |



FACULTAD DE AGRONOMÍA

| | | | |
|----------------------------|---|-----|-----|
| 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 mo