



Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219



I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
Biología AEF-1005 3-2-5	Laboratorio de Química Analítica ALB-1015 1-4-5	Bioquímica de Alimentos I ALF-1002 3-2-5	Bioquímica de Alimentos II ALF-1003 3-2-5	Evaluación Sensorial ALF-1008 3-2-5	Biotecnología ALG-1004 3-3-6	Tecnología de Lácteos ALM-1027 2-4-6	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	Especialidad 25
Química Inorgánica ALF-1021 3-2-5	Química Orgánica ALF-1022 3-2-5	Ecuaciones Diferenciales ACF-0905 3-2-5	Taller de Investigación I ACA-0909 0-4-4	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confeitería AEM-1083 2-4-6	Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria ALC-1011 2-2-4	Operaciones Mecánicas ALM-1019 2-4-6	Diseño e Impartición de Cursos Presenciales ALH-1006 1-3-4	
Cálculo Diferencial ACF-0901 3-2-5	Cálculo Integral ACF-0902 3-2-5	Termodinámica ALJ-1028 4-2-6	Flujo de Fluidos ALM-1009 2-4-6	Microbiología de Alimentos ALD-1016 2-4-6	Tecnología de Cárnicos ALM-1024 2-4-6	Tecnología de Cereales y Oleaginosas ALM-1025 2-4-6	Calidad e Inocuidad Alimentaria SAC- 1802 2-2-4	Residencia Profesional 10
Taller de Ética ACA-0907 0-4-4	Algebra Lineal ACF-0903 3-2-5	Análisis de Alimentos ALM-1001 2-4-6	Microbiología AEM-1050 2-4-6	Operaciones de Transferencia de Calor ALM-1017 2-4-6	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos ALA-1013 0-4-4	Diseño de Plantas Alimentarias ALD-1005 2-3-5	Ciencia de los alimentos SAE-1803 3-1-4	
Fundamentos de Investigación ACA-0906 2-2-4	Probabilidad y Estadística AEC-1081 2-2-4	Diseños Experimentales ALD-1007 2-3-5	Tecnología de Conservación ALM-1026 2-4-6	Taller de Investigación II ACA-0910 0-4-4	Operaciones de Transferencia de Masa ALM-1018 2-4-6	Inducción a la Administración y Economía ALC-1012 2-2-4	Fundamentos de la conservación de alimentos SAC-1804 2-2-4	Servicio Social 10
Introducción a la Industria Alimentaria ALR-1014 2-1-3	Fundamentos de Física ALF-1010 2-2-4	Desarrollo Sustentable ACD-0908 2-3-5	Taller de Control Estadístico de Procesos ALA-1023 0-4-4	Programación ALA-1021 0-4-4	Química y bioquímica de los Alimentos SAD-1801 2-3-5	Ciencia del envase y embalaje de alimentos SAI-1805 4-0-4		
26	28	32	31	31	26	32	29	50

Actividades Complementarias
5