

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

INGENIERO EN ALIMENTOS

MAPA CURRICULAR

PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SEPTIMO	OCTAVO	NOVENO
DI103 CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL 3 0 0 0 3	IQ315 CALCULO VECTORIAL 3 0 0 0 3	DI411 ECUACIONES DIFERENCIALES 3 0 0 0 3	DI512 MÉTODOS NUMÉRICOS 0 3 0 0 3	IQ511 BALANCES DE MATERIA Y ENERGÍA. 3 1 0 0 4	IQ912 INGENIERÍA ECONÓMICA 3 0 0 0 3	CQ712 DISEÑO DE EXPERIMENTOS 0 3 0 0 3	OPTATIVA V 3 0 0 0 3	ESTANCIA PROFESIONAL
DI102 FÍSICA BÁSICA 3 2 0 0 5	DI211 ÁLGEBRA LINEAL 3 0 0 0 3	DI213 TERMODINÁMICA 3 2 0 0 5	CQ413 PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICAS 0 3 0 0 3	IA501 FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS 3 2 0 0 5	CQ814 TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS 3 0 0 0 3	IA700 PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS 3 2 0 0 5	IQ901 INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL 3 0 0 0 3	
CQ101 QUÍMICA GENERAL 3 2 0 0 5	CQ213 FÍSICA BÁSICA II 3 2 0 0 5	DI403 PROGRAMACIÓN 0 3 0 0 3	BQ404 TERMODINAMICA QUÍMICA 3 2 0 0 5	IA500 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS 3 2 0 0 5	IA716 CIENCIA Y TEC. DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL I 2 3 0 0 5	CQ714 EVALUACIÓN SENSORIAL 2 3 0 0 5	IA800 DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS 2 3 0 0 5	
CQ204 QUÍMICA ORGÁNICA I 3 0 0 0 3	DI202 QUÍMICA BÁSICA 3 2 0 0 5	CQ414 QUÍMICA ANALÍTICA 3 3 0 0 6	CQ411 BIOQUÍMICA GENERAL 3 2 0 0 5	DI500 INGENIERÍA DE BIOPROCESOS 3 2 0 0 5	IA712 CIENCIA Y TEC. DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL I 2 3 0 0 5	OPTATIVA II 3 0 0 0 3	IA812 CIENCIA Y TEC. DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL II 2 3 0 0 5	
UB101 TECNOLOGÍA Y MANEJO DE LA INFORMACIÓN 0 3 0 0 3	CQ316 QUIMICA ORGÁNICA II 3 2 0 0 5	OPTATIVA I 3 0 0 0 3	IA410 MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS 3 3 0 0 6	DI503 FENÓMENOS DE TRANSPORTE 3 0 0 0 3	IA601 SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS 3 0 0 0 3	OPTATIVA III 3 0 0 0 3	IA813 CIENCIA Y TEC. DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL II 2 3 0 0 5	
UB102 SOCIEDAD Y CULTURA 3 0 0 0 3	UB202 LENGUAJE Y COMUNICACIÓN 3 0 0 0 3	UB211 UNIVERSIDAD Y CONOCIMIENTO 3 0 0 0 3	DI401 ADMINISTRACIÓN 3 0 0 0 3	CQ716 NUTRICIÓN 3 0 0 0 3	IQ611 MECANICA DE FLUIDOS 3 2 0 0 5	IQ713 OPERACIONES UNITARIAS II 3 3 0 0 6	IQ813 OPERACIONES UNITARIAS III 3 3 0 0 6	
I101 INGLÉS I 5 0 0 0 5	I201 INGLÉS II 5 0 0 0 5	I301 INGLES III 5 0 0 0 5	I401 INGLES IV 5 0 0 0 5	CQ612 ANÁLISIS DE ALIMENTOS 3 3 0 0 6	DI611 INGENIERÍA TÉRMICA 3 0 0 0 3	OPTATIVA IV 3 0 0 0 3	OPTATIVA VI 3 0 0 0 3	
20 7 0 0 27	23 6 0 0 29	20 8 0 0 28	17 13 0 0 30	21 10 0 0 31	19 8 0 0 27	17 11 0 0 28	18 12 0 0 30	0 0 0 0 0

SEMESTRES:	9
MATERIAS:	56
OPTATIVAS:	6
HRS. TEORÍA X SEMANA:	155
HRS. LAB. O TALLER X SEMANA:	75
HRS. PRÁCTICA X SEMANA:	0
HRS. EXTRA CLASE X SEMANA:	0
CRÉDITOS X SEMANA:	0
CREDITOS TOTALES:	230

ORIENTACIÓN

ALIMENTOS

