



“2020, Año de Leona Vicario, Benemérita Madre de la Patria”

AVISO IMPORTANTE

Se les informa a los alumnos de la carrera de Ing. en Industrias Alimentarias que la carga académica la deberán realizar conforme a su avance reticular que se enlista a continuación. En caso de tener un avance irregular, la carga se realizará conforme a la disponibilidad de grupos, en cuyo caso deberán contactar a su Coordinadora de carrera.

Primer semestre

- Biología
- Cálculo diferencial
- Fundamentos de física
- Fundamentos de Investigación
- Introducción a la industria alimentaria
- Química inorgánica
- Taller de ética

Tercer semestre

- Análisis de alimentos
- Bioquímica de alimentos I
- Diseños experimentales
- Ecuaciones diferenciales
- Taller de Investigación I
- Termodinámica

Quinto semestre

- Evaluación sensorial
- Gestión de la calidad e inocuidad
- Microbiología de alimentos
- Operaciones de transferencia de calor
- Tecnologías de conservación
- Tecnologías de frutas, hortalizas y confitería

Séptimo semestre

- Diseño de plantas alimentarias
- Operaciones mecánicas
- Taller de cereales y oleaginosas
- Tecnología de lácteos
- Fiabilidad (especialidad Calidad)
- Ingeniería de la calidad (especialidad Calidad)
- Biorreactores (especialidad Biotecnología)
- Genética (especialidad Biotecnología)

ATENTAMENTE
DIVISIÓN DE ESTUDIOS PROFESIONALES

