

	1er Sem	2do Sem	3er Sem	4to Sem	5to Sem	6to Sem	7mo Sem	8vo Sem	9no Sem
1	Biología 3-2-8 BQC-9322	Producción Agrícola 3-2-8 IAM-0001	Producción Pecuaria 3-2-8 IAM-0003	Balace de Materia y Energía 4-2-10 QUC-9320	Ingeniería de Alimentos I 4-2-10 IAB-0001	Ingeniería de Alimentos II 4-2-10 IAB-0002	Producción de Bebidas Alcohólicas 2-4-8 IIAE-FYL-2006-02	Industrialización de Productos Lácteos I 2-4-8 IIAE-FYL-2006-05	<div style="background-color: #00aaff; width: 100%; height: 100%; display: flex; flex-direction: column; align-items: center; justify-content: center;"> <p>RESIDENCIA PROFESIONAL</p> <p>20 Créditos</p> </div>
2	Introducción a la Industria Alimentaria 2-2-6 IAE-0001	Fisiología Animal y Vegetal 3-2-8 IAM-0005	Contabilidad y Costos 4-0-8 ACB-9334	Termodinámica 4-2-10 ACC-9325	Fisicoquímica I 4-2-10 BQC-9314	Tecnología de Alimentos I 2-4-8 IAF-0001	Tecnología de Alimentos II 2-4-8 IAF-0002	Industrialización de Productos Lácteos II 1-4-6 IIAE-FYL-2006-06	
3	Matemáticas I 3-2-8 ACM-9301	Matemáticas II 3-2-8 ACM-9302	Matemáticas III 3-2-8 ACC-9304	Matemáticas IV 3-2-8 ACM-9305	Fenómenos de Transporte I 4-2-10 QUC-9321	Economía 4-0-8 ACB-9335	Sistemas de Producción Agroindustrial 3-2-8 IIAE-FYL-2006-03	Innovación y Desarrollo Tecnológico de Productos Lácteos 2-4-8 IIAE-FYL-2006-07	
4	Química 4-2-10 ACC-9326	Física I 4-2-10 ACC-9318	Métodos Numéricos 4-0-8 ACB-9311	Producción Pesquera y Acuicola 3-2-8 IAM-0002	Química de Alimentos 3-2-8 IAM-0006	Análisis de Alimentos 2-4-8 IAF-0004	Optativa II 6 Créditos MIA-0002	Ciencia de la Leche 4-2-10 IIAE-FYL-2006-08	
5	Metodología de la Investigación 4-0-8 ACB-9339	Optativa I 4 Créditos MIA-0001	Microbiología 4-2-10 MIG-13610	Microbiología de Alimentos 3-2-8 IAM-0004	Administración 4-0-8 ACB-9332	Legislación Agroindustrial 3-0-6 IAL-0001	Laboratorio de Calidad de Leche Cruda 3-4-10 IIAE-FYL-2006-09		
6	Dibujo Industrial 0-4-4 INH-9309	Programación 4-0-8 ACB-9309	Probabilidad 4-0-8 ACB-9312	Estadística 4-0-8 INB-9328	Control de Calidad 3-2-8 INB-9329	Fermentaciones Industriales 2-4-8 IIAE-FYL-2006-01	Tecnología de Productos Fermentados 2-4-8 IIAE-FYL-2006-04	Ingeniería de la Industria Tequilera 1-4-6 IIAE-FYL-2006-10	
	44 Créditos	46 Créditos	50 Créditos	52 Créditos	54 Créditos	48 Créditos	38 Créditos	48 Créditos	20 Créditos

Es un requisito de titulación la comprensión de artículos técnico-científicos de su área en una lengua extranjera.

Estructura genérica	300
Módulo de Especialidad	80
Residencia Profesional	20
Total de Créditos	400