



# MALLA CURRICULAR

## PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE  
FRONTERA

CICLO I	CICLO II	CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VI	CICLO VII	CICLO VIII	CICLO IX	CICLO X
Metodología del aprendizaje	Ecología general	Química analítica e instrumental	Química de los alimentos	Costos y presupuestos	Elementos de máquinas y mecanismos	Gestión ambiental en la industria de alimentos	Tecnología de alimentos II	Industria de la leche y derivados	Formulación y evaluación de proyectos para la Industria Alimentaria
Biología general	Cálculo I	Física general	Microbiología general	Microbiología de los alimentos	Ingeniería de procesos alimentarios I	Ingeniería de procesos alimentarios II	Principios de control y automatización de procesos agroindustriales	Industria de la carne y derivados	Seguridad y salud ocupacional del sector alimentario
Química general	Economía y gestión empresarial	Bioquímica de los alimentos	Fisicoquímica de los alimentos	Introducción a la ingeniería de alimentos	Manejo post cosecha de alimentos	Tecnología de alimentos I	Refrigeración y congelación de alimentos	Diseño de plantas agroindustriales	Mantenimiento de plantas
Matemática general	Química orgánica	Cálculo II	Termodinámica de ingeniería	Fenómenos de transporte	Método de análisis a los alimentos	Deontología del ingeniero en industrias alimentarias	Metodología de la investigación científica	Control de calidad en los alimentos	Gestión de calidad en la industria alimentaria
Introducción a la industria alimentaria	Geometría descriptiva	Contabilidad general	Estadística general	Resistencia de materiales la industria alimentaria	Alimentación y nutrición humana	Inglés básico	Agronegocios y mercadotecnia	Electivo V	Tesis
Sociología	Lenguaje y comunicación	Dibujo de ingeniería	Administración general	Métodos estadísticos para la investigación	Sanidad y legislación alimentaria	Electivo I	Electivo III	Electivo VI	Electivo VII
Actividades culturales y deportivas	Psicología	Química analítica e instrumental	Química de los alimentos	Realidad socioeconómica regional		Electivo II	Electivo IV		Electivo VIII
25 Créditos	23 Créditos	23 Créditos	23 Créditos	24 Créditos	22 Créditos	22 Créditos	21 Créditos	20 Créditos	22 Créditos



### PLAN CURRICULAR

El régimen de estudios en el Programa de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología es de tipo presencial, bajo un sistema semestral y por créditos, con una duración de 16 semanas lectivas y 10 ciclos académicos. En el programa de estudios, el crédito académico será equivalente a dieciséis (16) horas lectivas de teoría y treinta y dos (32) horas lectivas de práctica.

CÓDIGO	ASIGNATURAS	PE-REQUISITO
IIA 4106	Biotecnología	IIA 3102
IIA 4107	Planeamiento estratégico	IIA 3101
IIA 4108	Administración gerencial	IIA 2206
IIA 4109	Equipos y maquinaria para la	IIA 3201
IIA 4110	Tecnología de frutas y hortalizas	120 Créd. aprob
IIA 4206	Industria del azúcar	IIA 4102
IIA 4207	Reología de materiales	IIA 2203
IIA 4208	Logística para la agroexportación	IIA 3203
IIA 4209	Tratamiento de agua en la industria alimentaria	140 Créd. apro
IIA 4210	Tecnología de fermentaciones	IIA 4103
IIA 5105	Seminario de tesis	170 Créd. Apob.
IIA 5106	Evaluación sensorial en la industria	IIA 4201
IIA 5107	Investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios	IIA 4201
IIA 5108	Envases y embalajes para la industria alimentaria	IIA 4201
IIA 5206	Toxicología de los alimentos	IIA 4201
IIA 5207	Tecnología de productos hidrobiológicos	IIA 4201
IIA 5208	Gestión de inocuidad alimentaria	IIA 5104
IIA 5209	Tecnología de los cereales derivados	IIA 4201

