

MALLA CURRICULAR

PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA DE 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
Matemática I	Matemática II	Matemática III	Estadística general	Análisis de datos de los procesos alimentarios	Manejo post cosecha de alimentos	Tecnología de alimentos II	Tecnología de alimentos III	Gestión ambiental en la industria de alimentos	Seguridad y salud ocupacional
Química general	Química orgánica	Bioquímica de los alimentos	Microbiología de los alimentos	Alimentación y nutrición humana	Tecnología de alimentos I	Análisis sensorial y vida útil	Refrigeración y congelación de alimentos	Ingeniería de alimentos III	Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria
Biología general	Introducción a la industria alimentaria	Microbiología general	Fisicoquímica de los alimentos	Fenómenos de transporte	Métodos de análisis de alimentos	Ingeniería de alimentos I	Toxicología de los alimentos	Administración de procesos alimentarios	Cadena de suministros en la industria alimentaria
Políticas modernas y posmodernas	Acercamientos críticos a la literatura universal	Química analítica e instrumental	Química de los alimentos	Termodinámica	Tratamiento del agua en la industria alimentaria	Economía de procesos alimentarios	Ingeniería de alimentos II	Diseño y mantenimiento de plantas	Investigación de operaciones para la industria alimentaria
Filosofía oriental y occidental	Inteligencia artificial desde una perspectiva ética	Física I	física II	Contabilidad de costos y presupuestos	Balance de operaciones unitarias	Fundamentos de programación	Automatización industrial	Tesis	trabajo de investigación
Formación y evolución del universo	Interpretación crítica de la historia universal	Cultura y sociedad durante los siglos XIX, XX Y XXI	Formas clásicas y modernas del arte	Ecuaciones diferenciales	Elementos de máquinas, mecanismos y resistencia de materiales	Metodología de la investigación	Geometría descriptiva y CAD	Gestión sostenible de programas sociales alimentarios	Envases y embalajes para la industria alimentaria
Introducción a la investigación científica		Desarrollo histórico de la ciencia y tecnología			Ingles técnico	Electivo I	Electivo II	Control estadístico de procesos	Taller de empleabilidad
								Electivo III	Electivo IV
25 Créditos	23 Créditos	28 Créditos	24 Créditos	21 Créditos	22 Créditos	24 Créditos	25 Créditos	25 Créditos	23 Créditos

CODIGO	ASIGNATURAS	PE-REQUISITO
IIA 0707	Reología de alimentos	IIA 0606
IIA 0708	Sanidad y tecnología de productos hidrobiológicos	IIA 0602 / IIA 0603
IIA 0709	Manufactura eficaz aplicada a la industria alimentaria	IIA 0604
IIA 0807	Análisis no invasivo de alimentos	Ninguno
IIA 0808	Biotecnología alimentaria	Ninguno
IIA 0809	Cinética de reacciones en sistemas alimentarios	Ninguno
IIA 0810	Ingeniería de biorreactores para la industria alimentaria	Ninguno
IIA 0908	Sistemas integrados de gestión para la industria alimentaria	Ninguno
IIA 0909	Enología	Ninguno
IIA 0910	Finanzas empresariales para la industria alimentaria	Ninguno
IIA 1008	Modelamiento y toma de decisiones gerenciales	Ninguno
IIA 1009	Diseño de sistemas de refrigeración y congelación	Ninguno
IIA 1010	Investigación, desarrollo e innovación de alimentos	Ninguno
IIA 1011	Gestión del comercio internacional de aduanas para la industria alimentaria	Ninguno

