



# UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

## FACULTAD DE AGRONOMÍA

### Trayectoria escolar planeada para el programa educativo de Ingeniero en Industrias Alimentarias

AC	Primer semestre	C	H/S
ACFB	Matemáticas y álgebra lineal	5	5
ACFB	Introducción a la ingeniería de alimentos	4	4
ACFB	Diseño asistido por computadora	4	4
ACFB	Microbiología	3	3
ACFB	Muestreo y análisis cuantitativo	4	4
ACFGU	Ética y cultura de la legalidad	2	2
ACFB	Inglés I	3	3
Total		25	25
AC	Segundo semestre	C	H/S
ACFB	Cálculo diferencial	4	4
ACFB	Fisicoquímica	3	3
ACFB	Mecánica de fluidos	4	4
ACFP-F	Microbiología de alimentos	3	3
ACFB	Química orgánica	4	4
ACFB	Lenguajes de programación	3	3
ACFB	Inglés II	3	3
Total		24	24
AC	Tercer semestre	C	H/S
ACFB	Cálculo integral	4	4
ACFB	Termodinámica	3	3
ACFB	Mecánica de materiales	4	4
ACFP-F	Análisis estadístico de alimentos	4	4
ACFP-F	Bioquímica de alimentos I	3	3
ACFP-F	Sistemas de calidad alimentaria	3	3
ACFB	Inglés III	3	3
Total		24	24
AC	Cuarto semestre	C	H/S
ACFB	Ecuaciones diferenciales	4	4
ACFB	Transferencia de calor y masa	3	3
ACFB	Ingeniería eléctrica	4	4
ACFP-F	Tecnología de la fermentación	4	4
ACFP-F	Bioquímica de alimentos II	3	3
ACFP-F	Análisis de alimentos	4	4
ACFP-F	Optativa del área curricular de formación profesional fundamental	2	2
Total		24	24
AC	Quinto semestre	C	H/S
ACFP-F	Manejo y disposición de residuos	3	3
ACFP-F	Balance de materia y energía	3	3
ACFB	Mecatrónica	4	4
ACFP-F	Biotecnología de alimentos	3	3
ACFP-F	Textura y viscosidad de alimentos	4	4
ACFP-F	Análisis avanzado de alimentos	4	4
ACFP-F	Tecnología de empaques y enlatado de alimentos	4	4
Total		25	25

AC	Sexto semestre	C	H/S
ACFP-F	Diseño de sistemas de tratamiento	3	3
ACFP-F	Operaciones unitarias I	3	3
ACFP-F	Control de procesos de alimentos	4	4
ACFP-F	Ingeniería de bioreactores	3	3
ACFP-F	Evaluación sensorial	3	3
ACFP-F	Ciencia y tecnología de alimentos I	5	5
ACFP-F	Economía de la planta de alimentos	3	3
Total		24	24
AC	Séptimo semestre	C	H/S
ACFP-I	Servicio social	16	2
ACFP-F	Operaciones unitarias II	3	3
ACFP-F	Contabilidad administrativa	3	3
ACFGU	Cultura de paz	2	2
Total		24	10
AC	Octavo semestre	C	H/S
ACFP-F	Investigación y desarrollo	3	3
ACFP-F	Refrigeración y máquinas térmicas	3	3
ACFP-F	Evaluación y financiamiento de proyectos	3	3
ACFP-F	Ciencia y tecnología de alimentos II	5	5
ACFP-F	Nutrición y alimentación	2	2
ACFGU	Liderazgo, emprendimiento e innovación	2	2
ACFGU	Responsabilidad social y desarrollo sustentable	2	2
ACFP-I	Seminario para el desempeño profesional	2	2
Total		22	22
AC	Noveno semestre	C	H/S
ACFP-I	Diseño de industrias alimentarias	6	6
ACFP-I	Optativa del área curricular de formación profesional integradora	20	*
Total		26	

\*Las horas a la semana dependerán de la actividad que elija el estudiante

Siglas:

AC: Área curricular

ACFB: Área curricular de formación básica

ACFP-F: Área curricular de formación profesional fundamental

ACFP-I: Área curricular de formación profesional integradora

C: Créditos

H/S: Horas/Semana