

Primer ciclo	
1º semestre	2º semestre
ACFI-IP 4C Matemáticas Ob	ACFI-D 4C Cálculo Ob
ACFI-IP 4C Física general Ob	ACFI-IP 3C Laboratorio integral de biología Ob
ACFI-IP 3C Biología estructural Ob	ACFI-IP 3C Diversidad biológica Ob
ACFI-IP 3C Química inorgánica Ob	ACFI-IP 3C Química orgánica Ob
ACFI-IP 2C Filosofía de la ciencia Ob	ACFI-IP 3C Laboratorio integral de química Ob
ACFI-G 2C Cultura de paz Ob	ACFI-IP 4C Fisicoquímica Ob
ACFI-G 2C Responsabilidad social y desarrollo sustentable Ob	ACFI-G 2C Liderazgo, emprendimiento e innovación Ob
ACFI-G 2C Cultura de género Ob	ACFI-G 2C Ética y cultura de la legalidad Ob
22C	24C

Segundo ciclo						
3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre	9º semestre
ACFB 3C Redacción de documentos técnicos y científicos Ob	ACFB 4C Química analítica Ob	ACFP-F 4C Análisis instrumental Ob	ACFP-F 5C Análisis fisicoquímico de alimentos Ob	ACFP-I 4C Evaluación de calidad de alimentos Ob	ACFP-I 2C Seminario para el desempeño profesional Ob	ACFP-I 20C Optativa III área curricular de formación profesional integradora Op
ACFB 3C Bioestadística Ob	ACFB 4C Microbiología Ob	ACFP-F 5C Biología celular y molecular Ob	ACFP-F 3C Tecnología de alimentos de origen animal Ob	ACFP-F 3C Análisis microquímico de alimentos Ob	ACFP-I 3C Desarrollo de nuevos productos alimenticios Ob	
ACFB 4C Técnicas básicas en microbiología Ob	ACFP-F 4C Química de alimentos I Ob	ACFP-F 5C Microbiología de alimentos Ob	ACFP-F 3C Tecnología de alimentos de origen vegetal Ob	ACFP-I 3C Optativa II área curricular de formación profesional integradora Op	ACFP-I 16C Servicio social Ob	
ACFB 3C Botánica económica Ob	ACFP-F 4C Operaciones unitarias Ob	ACFP-F 4C Química de alimentos II Ob	ACFP-F 5C Biotecnología industrial de alimentos Ob	ACFP-I 3C Sistemas de calidad en alimentos Ob		
ACFB 4C Bioquímica estructural Ob	ACFB 4C Bioquímica metabólica Ob	ACFP-F 3C Dispersiones y reología de alimentos Ob	ACFP-F 3C Optativa del área curricular de formación profesional fundamental Op	ACFP-I 3C Evaluación nutricional de alimentos Ob		
ACFB 2C Introducción a la administración Ob	ACFP-F 3C Nutrición Ob	ACFP-F 3C Conservación de alimentos Ob	ACFP-I 3C Optativa I área curricular de formación profesional integradora Op	ACFP-I 3C Economía y gestión de la empresa alimentaria Ob		
ACFB 2C Bioeconomía Ob	ACFB 4C Diseño experimental estadístico Ob	ACFP-F 4C Fisiología y manejo de poscosecha Ob	ACFP-F 3C Seguridad de alimentos Ob	ACFP-F 4C Evaluación sensorial Ob		
ACFB 2C Inglés básico Ob	ACFB 2C Inglés intermedio Ob	ACFB 2C Inglés avanzado Ob				
23C	29C	30C	25C	23C	21C	20C

Simbología

Área curricular | Créditos UANL

ACFB 3C
Botánica económica
Ob

Ob: Obligatoria
Op: Optativa

Nombre de la unidad de aprendizaje

Primer ciclo

ACFI-G Área curricular de formación inicial general.

ACFI-D Área curricular de formación inicial disciplinar.

ACFI-IP Área curricular de formación inicial de introducción a la profesión.

El estudiante debe de aprobar cada una de las unidades de aprendizaje del primer ciclo para cursar el segundo.

Segundo ciclo

ACFB Área curricular de formación básica.

ACFP-F Área curricular de formación profesional fundamental.

ACFP-I Área curricular de formación profesional integradora.

Requisitos de las unidades de aprendizaje

← - - - - - Estar cursando.

- - - - - Haber cursado.

→ - - - - - Haber aprobado.

Modalidad no escolarizada (en línea o virtual).

Modalidad mixta (combina presencialidad con no presencialidad).

Modalidad escolarizada o presencial.