

Plan de estudios LCA

Primer ciclo	AC	Primer semestre	C	
	ACFI-IP	Matemáticas	4	
	ACFI-IP	Química inorgánica	3	
	ACFI-IP	Biología estructural	3	
	ACFI-IP	Física general	4	
	ACFI-IP	Filosofía de la ciencia	2	
	ACFI-G	Cultura de paz	2	
	ACFI-G	Responsabilidad social y desarrollo sustentable	2	
	ACFI-G	Cultura de género	2	
			Total	22
	AC	Segundo semestre	C	
	ACFI-D	Cálculo	4	
	ACFI-IP	Diversidad biológica	3	
	ACFI-IP	Química orgánica	3	
	ACFI-IP	Laboratorio integral de biología	3	
	ACFI-IP	Laboratorio integral de química	3	
	ACFI-IP	Fisicoquímica	4	
	ACFI-G	Ética y cultura de la legalidad	2	
ACFI-G	Liderazgo, emprendimiento e innovación	2		
		Total	24	
Segundo ciclo	AC	Tercer semestre	C	
	ACFB	Redacción de documentos técnicos y científicos	3	
	ACFB	Bioestadística	3	
	ACFB	Técnicas básicas en microbiología	4	
	ACFB	Botánica económica	3	
	ACFB	Bioquímica estructural	4	
	ACFB	Introducción a la administración	2	
	ACFB	Bioeconomía	2	
	ACFB	Inglés básico	2	
			Total	23
	AC	Cuarto semestre	C	
	ACFB	Química analítica	4	
	ACFB	Microbiología	4	
	ACFP-F	Química de alimentos I	4	
	ACFP-F	Operaciones unitarias	4	
	ACFB	Bioquímica metabólica	4	
	ACFP-F	Nutrición	3	

ACFB	Diseño experimental estadístico	4
ACFB	Inglés intermedio	2
Total		29
AC	Quinto semestre	C
ACFP-F	Análisis instrumental	4
ACFP-F	Biología celular y molecular	5
ACFP-F	Microbiología de alimentos	5
ACFP-F	Química de alimentos II	4
ACFP-F	Dispersiones y reología de alimentos	3
ACFP-F	Conservación de alimentos	3
ACFP-F	Fisiología y manejo de poscosecha	4
ACFB	Inglés avanzado	2
Total		30
AC	Sexto semestre	C
ACFP-F	Análisis fisicoquímico de alimentos	5
ACFP-F	Tecnología de alimentos de origen animal	3
ACFP-F	Tecnología de alimentos de origen vegetal	3
ACFP-F	Biotecnología industrial de alimentos	5
ACFP-F	Optativa del área curricular de formación profesional fundamental	3
ACFP-I	Optativa I área curricular de formación profesional integradora	3
ACFP-F	Seguridad de alimentos	3
Total		25
AC	Séptimo semestre	C
ACFP-I	Evaluación de calidad de alimentos	4
ACFP-F	Evaluación sensorial	4
ACFP-I	Optativa II área curricular de formación profesional integradora	3
ACFP-I	Sistemas de calidad en alimentos	3
ACFP-I	Evaluación nutricional de alimentos	3
ACFP-I	Economía y gestión de la empresa alimentaria	3
ACFP-F	Análisis microquímico de alimentos	3
Total		23
AC	Octavo semestre	C
ACFP-I	Servicio social	16
ACFP-I	Desarrollo de nuevos productos alimenticios	3
ACFP-I	Seminario para el desempeño profesional	2
Total		21
AC	Noveno semestre	C

	ACFP-I	Optativa III área curricular de formación profesional integradora	20
			Total 20
		Total del plan de estudios	217

Catálogo de unidades de aprendizaje optativas	
Optativa del área curricular de formación profesional fundamental	C
Biofísica aplicada en alimentos	3
Parasitología aplicada en alimentos	3
Optativa I área curricular de formación profesional integradora	C
Diagnóstico molecular	3
Microbiología predictiva	3
Optativa II área curricular de formación profesional integradora	C
Tecnología de emulsiones	3
Microbiología predictiva	3
Diagnóstico microbiológico	3
Optativa III área curricular de formación profesional integradora	C
Prácticas profesionales	20
Seminario de investigación	20

