

PRIMER AÑO		SEGUNDO AÑO		TERCER AÑO		CUARTO AÑO		QUINTO AÑO		SEXTO AÑO
I Semestre	II Semestre	III Semestre	IV Semestre	V Semestre	VI Semestre	VII Semestre	VIII Semestre	IX Semestre	X Semestre	XI Semestre
QUÍMICA GENERAL I 8 SCT	QUÍMICA GENERAL II 5 SCT	QUÍMICA ORGÁNICA I 5 SCT	QUÍMICA ORGÁNICA II 5 SCT	LABORATORIO DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL 4 SCT	BIOQUÍMICA GENERAL 5 SCT	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 5 SCT	MICROBIOLOGÍA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 5 SCT	EVALUACIÓN SENSORIAL 4 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS DE LÁCTEOS 5 SCT	PRÁCTICA PROFESIONAL 10 SCT
TÉCNICAS DE LABORATORIO QUÍMICO 4 SCT	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL 3 SCT	QUÍMICA ANALÍTICA I 5 SCT	LABORATORIO DE ANÁLISIS QUÍMICO 4 SCT	MATERIAS PRIMAS VEGETALES Y ANIMALES 3 SCT	QUÍMICA Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS 5 SCT	NUTRICIÓN 4 SCT	HIGIENE Y SANIDAD INDUSTRIAL 3 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 6 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN PRODUCTOS DEL MAR 5 SCT	ACTIVIDAD FINAL DE TITULACIÓN 20 SCT
INTRODUCCIÓN AL ÁLGEBRA Y CÁLCULO 8 SCT	FÍSICA GENERAL 5 SCT	LABORATORIO I DE QUÍMICA ORGÁNICA 4 SCT	QUÍMICA ANALÍTICA II 5 SCT	FISICOQUÍMICA ORIENTADA A LOS ALIMENTOS 5 SCT	OPERACIONES UNITARIAS I 7 SCT	OPERACIONES UNITARIAS II 7 SCT	PROCESOS DE CONSERVACIÓN POR BAJAS TEMPERATURAS 4 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN GRASAS Y ACEITES 4 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN FERMENTACIONES 5 SCT	
QUÍMICA TRANSFORMADORA 3 SCT	CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL 6 SCT	ESTADÍSTICA Y ANÁLISIS DE DATOS 4 SCT	FISICOQUÍMICA I 6 SCT	DIBUJO EN INGENIERÍA 4 SCT	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS 3 SCT	ENVASES Y EMBALAJES 4 SCT	PROCESOS DE CONSERVACIÓN POR ALTAS TEMPERATURAS 5 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN CEREALES 4 SCT	GESTIÓN DE LA CALIDAD 5 SCT	
INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS 3 SCT	BIOLOGÍA CELULAR 5 SCT	FÍSICA APLICADA A LA QUÍMICA 4 SCT	ÁLGEBRA LINEAL Y MÉTODOS NUMÉRICOS 4 SCT	COMUNICACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 4 SCT	MÓDULO GESTIÓN II (GESTIÓN CONTABLE Y COSTOS, GESTIÓN COMERCIAL) 5 SCT	GESTIÓN FINANCIERA 3 SCT	DISEÑO DE PLANTAS 3 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS 4 SCT	ELECTIVO ESPECIALIZADO VINCULADOR CON MAGÍSTER 10 SCT	
INGLÉS I 3 SCT	CURSO DE FORMACIÓN GENERAL 4 SCT	CÁLCULO AVANZADO MULTIVARIADO 5 SCT	COMPUTACIÓN Y PROGRAMACIÓN 5 SCT	ECUACIONES DIFERENCIALES 5 SCT	PRÁCTICA I / UNIDAD DE INVESTIGACIÓN 5 SCT	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA 4 SCT	DISEÑO DE EXPERIMENTOS 3 SCT	EVALUACIÓN DE PROYECTOS 4 SCT		
	INGLÉS II 3 SCT	CURSO DE FORMACIÓN GENERAL 2 SCT	CURSO DE FORMACIÓN GENERAL 2 SCT	MÓDULO GESTIÓN I (GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y GESTIÓN ECONÓMICA) 5 SCT		INGLÉS III 3 SCT	PRÁCTICA II 4 SCT	ELECTIVO ESPECIALIZADO 4 SCT		
							INGLÉS IV 3 SCT			

