



INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Curricula 06

CODIGO	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Tip	HT.	HP.	Tot	Cred	Pre Requisitos
I CICLO							
UE-L01	LENGUAJE Y REDACCIÓN TECNICA	O	2	2	4	3	
UH-S02	SOCIOLOGÍA GENERAL	O	2	2	4	3	
CM-A26	MATEMÁTICA I	O	3	2	5	4	
AT-C01	INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	O	2	2	4	3	
CQ-G07	QUÍMICA GENERAL I	O	3	2	5	4	
CB-Q01	BIOLOGÍA GENERAL	O	3	2	5	4	
II CICLO							
CF-A01	AXIOLOGÍA Y DEONTOLOGÍA	O	1	2	3	3	
NE-D01	ECONOMÍA GENERAL	O	3	2	5	4	UH-S02
CM-A29	MATEMÁTICA II	O	3	2	5	4	CM-A26
CF-B07	FÍSICA GENERAL I	O	3	2	5	4	CM-A26
VT-D01	DIBUJO DE INGENIERÍA I	O	2	2	4	3	
CQ-R02	QUÍMICA ORGÁNICA	O	3	2	5	4	CQ-G07
III CICLO							
NC-G06	CONTABILIDAD GENERAL	O	3	2	5	4	NE-D01
CE-E01	ESTADÍSTICA GENERAL	O	3	2	5	4	CM-A29
CM-A31	MATEMÁTICA III	O	3	2	5	4	CM-A29
AI-B01	DIBUJO DE INGENIERÍA II	O	2	2	4	3	VT-D01
CQ-R06	QUÍMICA ANALÍTICA	O	3	2	5	4	CQ-G07
EE-C10	BIOQUÍMICA GENERAL	O	3	2	5	4	CB-Q01/CQ-R02
IV CICLO							
NE-M07	ANÁLISIS ECÓNOMICO	O	3	2	5	4	NE-D01
CF-B03	FÍSICA III	O	4	2	6	5	CF-B07
AT-C03	QUÍMICA DE ALIMENTOS	O	3	2	5	4	CQ-R06
AT-C02	MATERIA PRIMA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	O	2	2	4	3	AT-C01/EE-C10
AI-I01	FÍSICO QUÍMICA DE ALIMENTOS	O	2	2	4	3	EE-C10
CB-M05	MICROBIOLOGÍA GENERAL	O	2	2	4	3	EE-C10
V CICLO							
AT-C06	POST- COSECHA	O	2	2	4	3	AT-C02/AT-C03
CE-E04	MÉTODOS ESTADÍSTICOS	O	3	2	5	4	CE-E01
AI-I02	PRINC. DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS	O	2	2	4	3	AI-I01/CF-B03
AI-I03	TERMODINÁMICA	O	3	2	5	4	AI-I01
AT-C05	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	O	3	2	5	4	AT-C03
AT-C04	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	O	3	2	5	4	CB-M05
VI CICLO							
NA-G20	ADMINISTRACIÓN GENERAL	O	2	2	4	3	NC-G06/NE-M07
AI-B02	OPTIMIZACIÓN EN INGENIERÍA	O	2	2	4	3	CM-A31

CODIGO	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Tip	HT.	HP.	Tot	Cred	Pre Requisitos
AI-I04	INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	O	2	2	4	3	AI-I02/AI-I03
AT-T01	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	O	3	2	5	4	AT-C04/AT-C05/AT-C06
AT-C07	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HUMANA	O	2	2	4	3	AT-C05
AI-B03	INVESTIGACIÓN I	O	2	2	4	3	CE-E04
VII CICLO							
AI-I05	INGENIERÍA DE ALIMENTOS II	O	3	2	5	4	AI-I04
AT-C08	GESTION AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	O	2	2	4	3	AI-I04
AT-T02	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	O	3	2	5	4	AT-T01
AT-T03	TECNOLOGÍA DE LA CARNE	O	2	2	4	3	AT-T01
AT-T04	TECNOLOGÍA DE LA LECHE	O	2	2	4	3	AT-T01
AI-B05	COSTOS INDUSTRIALES	E	2	2	4	3	130 Cred. Aprob.
AT-T12	INDUSTRIA APÍCOLA Y DERIVADOS	E	2	2	4	3	AT-T01
AI-I10	REFRIGERACIÓN Y CONGEL. DE ALIMENTOS	E	2	2	4	3	AI-I04/AT-T01
AI-I09	EVALUACIÓN DEL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ALIM.	E	2	2	4	3	AI-I04
VIII CICLO							
AT-T05	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS III	O	3	2	5	4	AT-T02
AI-I07	MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	O	3	2	5	4	AI-I05
AI-I06	INGENIERÍA DE ALIMENTOS III	O	3	2	5	4	AI-I05
AT-T10	INDUSTRIAS LÁCTEAS	O	2	2	4	3	AT-T04
AT-T07	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS	O	3	2	5	4	AT-T02
AT-C13	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	E	2	2	4	3	AT-C08
AT-C11	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	E	2	2	4	3	AI-I04/AT-T02
AT-T13	FERMENTACIONES INDUSTRIALES	E	2	2	4	3	AT-T02
IX CICLO							
AM-D03	ÓRGANOS DE MÁQUINAS Y MECANISMOS	E	2	2	4	3	
AT-T08	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	O	2	2	4	3	NA-G20
AI-I08	DISEÑO DE PLANTAS	O	3	2	5	4	AI-I06/AT-T02
AT-C09	SEMINARIO DE TESIS	O	2	2	4	3	AI-B03/AT-T05
AT-C10	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	O	3	2	5	4	AI-I06/AT-T05
AI-B08	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	E	2	2	4	3	
AI-I11	DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS	E	2	2	4	3	AI-I06/AT-T02
AT-T14	INDUSTRIA DE GRASAS Y ACEITES	E	2	2	4	3	AI-I06/AT-T02
AI-I12	EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO	E	2	2	4	3	AI-I06/AT-T02
X CICLO							
AT-T11	GERENCIA AGROINDUSTRIAL	O	2	2	4	3	AT-T08
AI-B04	PROYECTOS AGROINDUSTRIALES	O	2	2	4	3	AI-I08/AT-T08
AT-T06	INDUSTRIAS CÁRNICAS	O	2	2	4	3	AT-T03
AT-T09	TECNOLOGÍA E INDUSTRIA DE CEREALES	O	3	2	5	4	AT-T02
AT-T15	EXP. DE PROD. ALIM. NO TRADICIONALES	E	2	2	4	3	AT-T08
AT-C12	EVALUACIÓN SENSORIAL	E	2	2	4	3	AT-C10/AT-T02
AT-C14	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	E	2	2	4	3	AT-T01/AT-T08