

Licenciatura en Ingeniería Agroindustrial

Nuevo Plan de estudios

Áreas de formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común Obligatoria	88	22
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	57	15
Área de Formación Especializante Obligatoria	225	57
Área de Formación Optativa Abierta	24	6
Número mínimo de créditos para optar por el título	394	100

Área de formación básica común obligatoria

Materias	Clave	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Química orgánica		CT	60	40	100	11	
Química inorgánica		CT	60	40	100	11	
Física I		CT	60	20	80	9	
Estadística		CT	60	20	80	9	
Informática		CT	40	40	80	8	
Física II		CT	60	20	80	9	
Metodología de investigación		CT	40	60	100	9	
Precálculo		CT	60	40	100	11	
Cálculo diferencial e integral		CT	60	40	100	11	
Totales			500	320	820	88	

Área de formación básica particular obligatoria

Materias	Clave	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Introducción a la agroindustria		CT	40	40	80	8	
Botánica descriptiva		CT	40	40	80	8	
Bioquímica		CT	60	20	80	9	
Microbiología		CT	40	40	80	8	
Diseños experimentales		CT	40	20	60	6	
Evaluación sensorial de alimentos		CT	40	20	60	6	
Administración		CT	20	40	60	6	
Contabilidad		CT	40	20	60	6	
Totales:			320	240	560	57	

Área de formación especializante obligatoria

Materias	Clave	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Sistemas de producción agrícola		CT	40	40	80	8	
Sistemas de producción pecuaria		CT	40	40	80	8	
Bioquímica de alimentos		CT	40	40	80	8	
Fisicoquímica		CT	40	40	80	8	
Proceso de separación I		CT	40	60	100	9	
Proceso de separación II		CT	40	60	100	9	
Ingeniería ambiental		CT	60	40	100	11	
Recursos humanos		CT	40	20	60	6	
Inocuidad en la industria alimentaria		CT	60	40	100	11	
Análisis de alimentos		CT	40	40	80	8	
Balance de materia y energía		CT	40	60	100	9	

Diseños de procesos agroindustriales	CT	20	60	80	7
Gestión de la calidad	CT	60	60	120	12
Instrumentación y automatización (Control de procesos)	CT	40	40	80	8
Biología de alimentos (introducción)	CT	20	40	60	6
Tecnología de la leche	CT	40	60	100	9
Tecnología del huevo	CT	40	60	100	9
Tecnología de cereales y oleaginosas	CT	40	60	100	9
Tecnología de frutas y hortalizas	CT	40	60	100	9
Tecnología de productos fermentados	CT	40	60	100	9
Tecnología de la carne	CT	40	60	100	9
Mercado y comercialización de productos agroindustriales	CT	60	0	60	8
Formulación y evaluación de proyectos de inversión	CT	60	20	80	9
Gerencia para la toma de decisiones en los negocios	CT	40	20	60	6
Prácticas profesionales	P	0	0	0	20
Totales:		1020	1080	2100	225

Área de formación optativa

Materias	Clave	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Panificación		CT	40	20	60	6	
Bioética		CT	20	40	60	6	
Producción y transformación acuícola		CT	20	40	60	6	
Economía		CT	20	40	60	6	
Almacenamiento y empaque		CT	40	20	60	6	
Seguridad e higiene industrial		CT	40	20	60	6	
Estadística avanzada		CT	40	20	60	6	
Psicología ambiental		CT	40	20	60	6	
Taller de comunicación		CT	40	20	60	6	
Elaboración y redacción de documentos científicos		CT	40	20	60	6	
Seminario de redacción		CT	40	40	80	8	
Tecnología azucarera y otros endulcorantes		CT	40	20	60	6	
Seminario de titulación		CT	20	40	60	6	
Tópicos Selectos I		CT	40	20	60	6	
Tópicos Selectos II		CT	20	40	60	6	