

D= Duración; C=Cuatrimstral; A= Anual; HIS= Horas interacción por semana; CP= Campo; HIT= Horas interacción totales; HTAT= Horas trabajo autónomo totales; HT= Horas Totales; CRE= Créditos

UNIDAD CURRICULAR	D	CP	HIS	HIP	HIT	HTAT	HT	CRE
PRIMER AÑO (Cuatrimestres I y II)								
Primer cuatrimestre								28
Matemática I	C	CFB	4	32	64	86	150	6
Introducción a la Tecnología de los Alimentos	C	CIC	3	16	48	77	125	5
Cultura y alfabetización digital en la universidad	C	CFC	2	24	32	68	100	4
Introducción a la Química	C	CFB	4	32	64	86	150	6
Biología General	C	CFB	5	40	80	95	175	7
Segundo cuatrimestre								22
Matemática II	C	CFB	4	32	64	86	150	6
Introducción al Laboratorio de Análisis de Alimentos	C	CFB	4	40	64	61	125	5
Química General e Inorgánica	C	CFB	4	32	64	86	150	6
Inglés I	C	CFC	2		32	18	50	2
Higiene y Seguridad	C	CFE	2	8	32	43	75	3
TOTAL PRIMER AÑO				256	544	706	1250	50
SEGUNDO AÑO (Cuatrimestres III y IV)								
Tercer cuatrimestre								26
Microbiología General	C	CFE	6	60	96	79	175	7
Química Orgánica	C	CFB	6	48	96	79	175	7
Física	C	CFB	4	32	64	86	150	6
Laboratorio de Química Instrumental y Analítica	C	CFE	4	32	64	86	150	6
Cuarto cuatrimestre								27
Microbiología de los Alimentos	C	CFE	6	60	96	104	200	8
Fisicoquímica de los Alimentos I	C	CFE	4	24	64	86	150	6

Química de los Alimentos	C	CFE	6	48	96	104	200	8
Física Aplicada	C	CFE	3	24	48	77	125	5
TOTAL SEGUNDO AÑO				328	624	701	1325	53
TERCER AÑO (Cuatrimestre V y VI)								
Quinto cuatrimestre								23
Taller de Bromatología y Análisis de la Calidad	C	CFE	4	32	64	86	150	6
Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos	C	CIC	3	20	48	77	125	5
Operaciones Unitarias I	C	CFE	4	32	64	86	150	6
Seminario General de Procesos Productivos de los Alimentos I	C	CIC	4	16	64	86	150	6
Quinto cuatrimestre								31
Técnicas Analíticas e Instrumentales en Alimentos	C	CFE	3	24	48	77	125	5
Matemática III	C	CFB	6	48	96	129	225	9
Economía	C	CFE	3	16	48	77	125	5
Estadística y Diseño Experimental	C	CFB	4	24	64	86	150	6
Fisicoquímica de los Alimentos II	C	CFB	4	24	64	86	150	6
TOTAL TERCER AÑO				236	560	790	1350	54
CUARTO AÑO (Cuatrimestres VII y VIII)								
Séptimo cuatrimestre								25
Operaciones Unitarias II	C	CFE	4	32	64	86	150	6
Bioquímica de los Alimentos	C	CFE	6	60	96	129	225	9
Análisis Sensorial	C	CFE	4	32	64	86	150	6
Legislación y Normas de la Industria Alimenticia	C	CFE	3	16	48	52	100	4
Octavo cuatrimestre								28
Asignatura UNAHUR I	C	CFC	2		32	18	50	2
Envases, Empaque y Embalaje	C	CFE	4	16	64	86	150	6
Procesos de Preservación de Alimentos	C	CIC	6	48	96	129	225	9

Gestión de Costos	C	CFE	3	24	48	77	125	5
Toxicología de los Alimentos	C	CFE	4	20	64	86	150	6
TOTAL CUARTO AÑO				248	576	749	1325	53
QUINTO AÑO (Cuatrimestres IX y X)								
Práctica Integradora	A	CIC		150	150	100	250	10
Noveno cuatrimestre								28
Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios	C	CIC	4	40	64	86	150	6
Taller de Trabajo Final I	C	CFE	4	40	64	86	150	6
Microbiología de los Alimentos II	C	CFE	6	60	96	129	225	9
Alimentos Libres de Gluten y Alérgenos	C	CFE	3	16	48	52	100	4
Ética y Responsabilidad Profesional	C	CFE	2	12	32	43	75	3
Décimo cuatrimestre								26
Biotecnología de Alimentos	C	CFE	6	48	96	129	225	9
Organización Industrial	C	CFE	4	10	64	86	150	6
Tecnología de Alimentos	C	CFE	5	48	80	95	175	7
Saneamiento y Protección Ambiental	C	CFE	3	16	48	52	100	4
TOTAL QUINTO AÑO				290	592	758	1350	54
ACTIVIDADES CURRICULARES ACREDITABLES (ACA)					75		750	30
LICENCIADO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS								
TOTAL CARRERA				1508	3121	3804	6850	274