



TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
PENSUM 14-1

MATERIAS POR CARRERA

Sem.	Cod. Mat.	C. Común	Descripción	H.T.	H.P.	Prelación	Créditos
1	05EPA122	EPA1	EDUCACIÓN Y PRESERVACIÓN DEL AMBIENTE	2	0		2
	05AMA144	AMA1	ANÁLISIS MATEMÁTICO I	4	0		4
	05ING132	ING1	INGLÉS I	1	2		2
	05BIO143	BIO1	BIOLOGÍA	2	2		3
	05LYC122	LYC1	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	2	0		2
	05EDF121	EDF1	EDUCACIÓN FÍSICA	0	2		1
	05FIS143	FIS1	FÍSICA	2	2		3
	05TEI122	TEI1	TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	2	0		2
	05QUI153	QUI1	QUÍMICA I	2	3		3
2	05AMA244	AMA2	ANÁLISIS MATEMÁTICO II	4	0	05AMA144	4
	05ING222	ING2	INGLÉS II	2	0	05ING132	2
	05ITA233	ITA2	INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	0		3
	05MBG253	MBG2	MICROBIOLOGÍA GENERAL	2	3		3
	05INA243	INA2	INFORMÁTICA APLICADA	2	2		3
	05QOR253	QOR2	QUÍMICA ORGÁNICA	2	3	05QUI153	3
	05QUI253	QUI2	QUÍMICA II	2	3	05QUI153	3
	05ESG333	ESG3	ESTADÍSTICA GENERAL	3	0	05AMA244	3
	05ANI353	ANI3	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	2	3	05QUI253	3
3	05MBA353	MBA3	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	2	3	05MBG253	3
	05HSI343	HSI3	HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	2	2		3
	05OPU343	OPU3	OPERACIONES UNITARIAS	2	2	05QUI253	3
	05BQD333	BQD3	BIOQUÍMICA GENERAL	3	0	05QOR253	3
	05ESA433	ESA4	ESTADÍSTICA APLICADA	3	0	05ESG333	3
	05ASC433	ASC4	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	3	0	05ESG333	3
	05EMP433	EMP4	EMPAQUE	3	0	05ITA233	3
	05ANA453	ANA4	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	2	3	05ANI353	3
	05MAI433	MAI4	MANTENIMIENTO INDUSTRIAL	3	0	05OPU343	3
4	05QDA433	QDA4	QUÍMICA DE ALIMENTOS	3	0		3
	05NUT533	NUT5	NUTRICIÓN	3	0	05QDA433	3
	05TER564	TER5	TECNOLOGÍA DE CARNES	2	4	05ANA453-05MBA353	4
	05TEC564	TEC5	TECNOLOGÍA DE CEREALES	2	4	05ANA453-05MBA353	4
	05TFV564	TFV5	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y VEGETALES	2	4	05ANA453-05MBA353	4
	05TEL564	TEL5	TECNOLOGÍA DE LACTEOS	2	4	05ANA453-05MBA353	4
	05SER522	SER5	SERVICIO COMUNITARIO	2	0		2
	05PAS600	PAS6	PASANTÍAS PROFESIONALES	0	0		0
	05VNA622	VNA6	VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS	2	0		2
5	05ELE622	ELE6	ELECTIVA	2	0		2
	05SEM622	SEM6	SEMINARIO	2	0		2
			TOTAL GENERAL: 38 MATERIAS				106