

Trimestre I Otoño-Primavera Min. 0/ Normal 38/ Max. 38	Trimestre II Invierno/ otoño Min. 0/ Normal 42/ Max. 54	Trimestre III Primavera/ Invierno Min. 0/ Normal 42/ Max. 54	Trimestre IV Otoño-Primavera Min. 0/ Normal 42/ Max. 54	Trimestre V Invierno/ otoño Min. 0/ Normal 42/ Max. 54	Trimestre VI Primavera/ Invierno Min. 0/ Normal 42/ Max. 54	Trimestre VII Otoño-Primavera Min. 0/ Normal 42/ Max. 54	Trimestre VIII Invierno/ otoño Min. 0/ Normal 54/ Max. 54	Trimestre IX Primavera/ Invierno Min. 0/ Normal 42/ Max. 54	Trimestre X Otoño-Primavera Min. 0/ Normal 42/ Max. 54	Trimestre XI Invierno/ primavera otoño Min. 0/ Normal 42/ Max. 54	Trimestre XII Invierno/ primavera/ otoño Min. 0/ Normal 42/ Max. 54
Bases de la Comunicación Matemática (8)	Base para el análisis de Datos I (8)	Bases para el análisis de datos II (8)	Biomoléculas de los Alimentos y Metabolismo (6)	Biología Molecular (8)	Biotecnología y Nanotecnología de los Alimentos (9)	Enzimología de la industria Alimentaria (9)	Fisiología de la Nutrición Humana (6)	Nutrición Humana (6)	Complejidad e Interdisciplina (30)	Proyecto Terminal en Ciencia y Tecnología de Alimentos I (21)	Proyecto Terminal en Ciencia y Tecnología de Alimentos II (21)
Física (8)	Química Orgánica (9)	Química Analítica (6)	Propiedades Fisicoquímicas y Funcionales de los Alimentos (9)	Química de Alimentos: Estructura y Reactividad (6)	Funcionalidad Tecnológica de las Biomoléculas (9)	Funcionalidad de Ingredientes y Aditivos (9)	Elementos de Ingeniería de Alimentos (9)	Psicología del Consumo (3)			
Bioenergética (8)	Microbiología General (12)	Microbiología de Alimentos (9)	Fermentaciones en Alimentos (9)	Inocuidad, Análisis de Riesgos y Control de Calidad (9)	Análisis Sensorial (9)	Producción Animal y calidad del Producto (9)	Producción Acuícola, Pesca y Calidad del Producto (9)	Sistemas Alimentarios Sostenibles (9)			
Química (8)	Historia y Antropología Alimentaria (6)	Cultura Alimentaria y Gastronomía (6)	Alimentos Orgánicos (3)	Alimentos Funcionales y Nutracéuticos (6)	Análisis y Diseño De Procesos en Alimentos (9)	Tecnología de Alimentos (9)	Toxicología de Alimentos (6)	Estrategias y Desarrollo de Marcas de Calidad Diferenciada (9)			
Eje Integrador Bases fundamentales (6)			Producción Agrícola y Calidad del Producto (9)	Análisis de Alimentos (3)	Procesos Básicos de la Industria Alimentaria (6)		Manejo de Residuos de la Industria Alimentaria (6)	Modelos de Tipificación en Alimentos (6)			
				Eje Integrador Bases de la Producción de Alimentos (6)				Eje Integrador Desarrollo de Alimentos (6)			

Tronco Interdivisional de formación Interdisciplinaria (se llevaran 30 créditos)

Tronco de Formación complementaria (Divisionales) (se llevaran 30 créditos)

Tronco GENERAL DIVISIONAL

38

Tronco ESPECIFICO DE CARRERA

156 mín

Tronco BASICO DE CARRERA

168 mín

Tronco DE INTEGRACION

60 mín

Tronco INTERDIVISIONAL DE FORMACIÓN INTERDISCIPLINARIA

42 mín

Optativas Divisionales

30 mín

Optativas Interdivisionales

30

Min Créditos 467
Max Créditos 491
Total 467