

MALLA CURRICULAR 2009

PRIMER AÑO		SEGUNDO AÑO		TERCER AÑO		CUARTO AÑO		QUINTO AÑO		
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	
1. Matemática I 3	9. Matemática II 3	15. Bioestadística 2	21. Parasitología 3	28. Bioquímica 4	33. Bioquímica de los Alimentos 4	39. Nutrición I 3	46. Nutrición II 3	53. Inocuidad de los Alimentos 4	60. Salud Pública 4	<b>Prácticas Profesionales seis meses</b>
2. Biología Celular 3	10. Física 4	16. Físico-Química 4	22. Termodinámica 3	29. Microbiología General 4	34. Conser. Y Preservación de Alimentos 3	40. Epidemiología 2	47. Microb. e Higiene de los Alimentos 4	54. Toxicología Alimentaria 4	61. Gerencia Estratégica 3	
3. Química General 3	11. Química Inorgánica 3	17. Química Orgánica II 4	23. Química Analítica Inst. 4	30. Química de los Alimentos I 4	35. Química de los Alimentos II 4	41. Biotecnología Alimentaria 3	48. Nutrigenómica y Nutrigenética 3	55. Gestión de la Calidad 3	62. Marketing 2	Obligatorios <b>195 créditos</b>
4. Filosofía y Ética 2	12. Psicología Social 2	18. Fisiología Humana 4	24. Ingeniería de Procesos I 3	31. Ingeniería de Procesos II 3	36. Tecnología Alimentaria I 3	42. Tecnología Alimentaria II 3	49. Tecnología Alimentaria III 3	56. Administ. y Org. Empresarial 3	63. Almacenamiento y Transporte 2	Electivos <b>4 créditos</b>
5. Antropología de la Aliment. y Nutrición 3	13. Química Orgánica I 5	19. Química Analítica 4	25. Metod. de la Invest. Cient. 2	32. Rec. Natur. Alimentarios 2	37. Biología Molecular e Ing. Genética 3	43. Ecología y Gest. Ambiental 3	50. Gastronomía Molecular 2	57. Contabilidad y Análisis de Costos 2	64. Economía y Comer. Alimentos 3	Total <b>199 créditos</b>
6. Botánica General 5	14. Anatomía Humana 4	20. Zoología 2	26. Fisiología Animal y Vegetal 3	Electivo 2	38. Diseño y For. de Alimentos 2	44. Aditivos 2	51. Envasado y Emb. de Alimentos 2	58. Normal. y Legis. Alimentaria 2	65. Formulación y Evaluación de Proy de Inver. 3	
7. Expresión Oral y Redacción 2			27. Realidad Nacional Alimet. 2			45. Alimentos Especiales 3	52. Control de Calidad 2	59. Evaluación Sensorial 2	Electivo 2	
8 Actividades Físico Culturales 2										
<b>23 C</b>	<b>21 C</b>	<b>20 C</b>	<b>20 C</b>	<b>19 C</b>	<b>19 C</b>	<b>19 C</b>	<b>19 C</b>	<b>20 C</b>	<b>19 C</b>	