|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Química general I | 9 | Química general II | 9 |
| Matemática I | 12 | Matemática II | 8 |
| Introducción a la bromatología | 2 | Física I | 8 |
| Informática módulo I(primer trimestre) | 3 |  |  |
| Prácticas integradas I 15 horas anuales |
| **Segundo año** |
| Física II | 8 | Biología | 4 |
| Química inorgánica | 6 | Química física | 9 |
| Análisis de datos y control de calidad | 5 | Química orgánica II | 8 |
| Química orgánica I | 8 | Química analítica I | 8 |
| Informática módulo II (segundo trimestre) | 3 | Inglés técnico nivel I módulo a | 1 |
| Prácticas integradas II 15 horas anuales |
| **Tercer año** |
| Operaciones unitarias | 9 | Problemática de la realidad contemporánea | 3 |
| Química analítica II | 8 | Química y bioquímica de los alimentos | 4 |
| Química biológica | 8 | Anatomía y fisiología | 8 |
| Ingles técnico nivel I modulo b | 1 | Microbiología general | 6 |
|  |  | Botánica aplicada | 3 |
| Prácticas integradas III 15 horas anuales |
| **Cuarto año** |
| Bromatología I | 7 | Bromatología II | 7 |
| Microbiología de los alimentos | 6 | Metodología de la investigación | 3 |
| Nutrición y dietología | 8 | Toxicología aplicada | 6 |
| Ingles técnico nivel II modulo c | 1 | Gestión de calidad | 3 |
| Optativa | 3 | Optativa | 3 |
| Toxicología general | 4 | Informática módulo III (tercer trimestre) | 3 |
| Subtotal semestre | 29 | Subtotal semestre | 25 |
| Prácticas integradas IV 15 horas anuales |
| **Quinto año** |
| Bromatología III | 7 | Educación y fiscalización alimentaria | 4 |
| Tecnología alimentaria I | 6 | Conservación de los alimentos | 6 |
| Enología e industria de la fermentación | 8 | Tecnología alimentaria II | 6 |
| Bromatología legal y ética profesional | 4 | Optativa | 3 |
|  |  | Optativa | 3 |
|  |  | Ingles técnico nivel II modulo d | 1 |
| Trabajo final | 4 | Trabajo final | 4 |
| Prácticas integradas v 15 horas anuales |