



INGENIERO AGRÓNOMO INDUSTRIAL

MAPA CURRICULAR

PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8	PERIODO 9	PERIODO 10
Entomología Agrícola 2 3 5 7	Física del Movimiento 2 2 4 6	Agrometeorología Cuantitativa 2 3 5 7	Comunicación Profesional 1 4 5 6	Olericultura 2 3 5 7	Producción de Cultivos de Granos 2 3 5 7	Investigación de Operaciones 2 3 5 7	Electricidad Industrial 2 3 5 7	Ingeniería de Procesos 2 3 5 7	Práctica Profesional 30
Introducción a la Agroindustria 3 1 4 7		Fisicoquímica y Termodinámica 3 2 5 8	Balances de Materia y Energía 2 3 5 7	Operaciones Unitarias 2 3 5 7	Economía Agropecuaria 2 2 4 6	Administración Agropecuaria 2 3 5 7	Formulación y Evaluación de Proyectos 2 3 5 7	Organización de Productores y Gestión Agroempresarial 2 3 5 7	
Matemáticas Básicas en Agronomía 2 3 4 6	Modelos Matemáticos 3 2 5 8	Sociología Rural 2 2 4 6	Metodología de la Investigación Agroindustrial 2 2 4 6		Estadística y Probabilidad 2 3 5 7	Diseños Experimentales 2 3 5 7	Control Estadístico de Procesos 2 3 5 7	Tecnología de Frutas y Hortalizas 2 3 5 7	
Microbiología General 2 3 5 7	Microbiología Industrial y Alimentaria 2 3 5 7	Topografía Digital 2 2 4 6	Edafología 2 3 5 7		Manejo y Conservación de Granos 2 3 5 7	Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria 2 3 5 7	Innovación y Desarrollo de Productos 1 5 6 7	Tratamientos de Agua, Subproductos y Residuos 2 3 5 7	
Morfología Vegetal 2 3 5 7	Sistemática Vegetal 2 2 4 6	Fisiología Vegetal 2 3 5 7	Ecofisiología de Cultivos 2 3 4 6	Producción de Cultivos Frutícolas 2 3 5 7	Fisiología y Tecnología Postcosecha 2 3 5 7	Tecnología de Cereales 2 3 5 7	Tecnología de Lácteos 2 3 5 7	Tecnología de la Carne 2 3 5 7	
Química Agrícola 2 3 5 7	Química Orgánica y Macromolecular 3 2 5 8	Bioquímica General 2 3 5 7	Bioquímica de los Alimentos 3 2 5 8	Análisis de los Alimentos 1 4 5 6	Normatividad Agropecuaria 2 2 4 6	Integrativa Profesional * - - 8	Ética y Ejercicio Profesional 2 2 4 6		
	Inglés 5 2 2 4 6	Inglés 6 2 2 4 6	Inglés 7 2 2 4 6	Inglés 8 2 2 4 6	Producción Pecuaria 2 3 5 7				
	Optativa 1. Núcleo Integral ° ° 7			Optativa 2. Núcleo Integral ° ° 7				Optativa 3. Núcleo Integral ° ° 7	
HT 13 HP 15 TH 28 CR 41	HT 14+° HP 12+° TH 27+° CR 48	HT 15 HP 17 TH 32 CR 47	HT 14 HP 18 TH 32 CR 46	HT 9+° HP 15+° TH 24+° CR 40	HT 14 HP 19 TH 33 CR 47	HT 10 HP 15 TH 25 CR 43	HT 11 HP 19 TH 30 CR 41	HT 10+° HP 15+° TH 25+° CR 42	HT - HP - TH - CR 30



SIMBOLOGÍA

Unidad de aprendizaje	HT: Horas Teóricas
	HP: Horas Prácticas
	TH: Total de Horas
	CR: Créditos

* Actividad Académica

**La carga horaria de las actividades académicas, mínimo de 120 [Integrativa Profesional] y 480 horas [Práctica Profesional]

° La carga horaria de las UA optativas acreditadas

	Obligatorio Núcleo Básico
	Obligatorio Núcleo Sustantivo
	Obligatorio Núcleo Integral
	Optativo Núcleo Integral

PARÁMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS

Núcleo Básico	38
Obligatorio: cursar y acreditar 18 UA	54
	73
	119

Núcleo Sustantivo	52
Obligatorio: cursar y acreditar 25 UA	70
	122
	174

Núcleo Integral	20
Obligatorio: cursar y acreditar 11 UA + 2°	41
	61
	111

Núcleo Integral	°
Optativo: cursar y acreditar 3 UA	°
	°
	21

Total del Núcleo Básico: acreditar 18 UA para cubrir 119 créditos

Total del Núcleo Sustantivo: acreditar 25 UA para cubrir 174 créditos

Total del Núcleo Integral: acreditar 14 UA + 2° para cubrir 132 créditos

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

UA Obligatorias	54 + 2 Actividades Académicas
UA Optativas	3
UA a Acreditar	57 + 2 Actividades Académicas
Créditos	425

