



**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA**  
**CARRERA: INGENIERÍA DE ALIMENTOS**  
**PLAN DE ESTUDIO 2025**



AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5		TRABAJO DE GRADUACIÓN
CICLO I	CICLO II	CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VI	CICLO VII	CICLO VIII	CICLO IX	CICLO X	XI
1   4	6   4	12   4	17   4	24   4	29   4	35   4	40   4	46   4	51   4	
<b>CAD115</b> Cálculo Diferencial	<b>CAI115</b> Cálculo Integral	<b>CAM115</b> Cálculo Multivariable	<b>ECD115</b> Ecuaciones Diferenciales	<b>IFA115</b> Ingeniería de la Transferencia de Fluidos	<b>ICA115</b> Ingeniería de la Transferencia de Calor	<b>IMA115</b> Ingeniería de la Transferencia de Masa para Ingeniería de Alimentos	<b>OPA115</b> Operación de Plantas Procesadoras de Alimentos	<b>MSP115</b> Modelado, Simulación y Optimización de Procesos	<b>GPA115</b> Gestión de Proyectos en Ingeniería de Alimentos	
B	1,2	6	12	17,18	24,25	29	35,36	37,40	47,48,50	
2   4	7   4	13   4	18   4	25   4	30   4	36   4	41   4	47   4	52   4	
<b>ALV115</b> Álgebra Lineal y Vectorial	<b>MEC115</b> Mecánica Clásica	<b>EMA115</b> Electricidad y Magnetismo	<b>BMA115</b> Balance de Materia y Energía para Ingeniería de Alimentos	<b>TQA115</b> Termodinámica Química para Ingeniería de Alimentos I	<b>NCA115</b> Nutrición y Calidad Nutricional de Alimentos	<b>OSA115</b> Operaciones de Separación y Manejo de Sólidos para Ingeniería de Alimentos	<b>TCM115</b> Tecnología de la Carne y Productos del Mar	<b>DPA115</b> Diseño de Plantas Procesadoras de Alimentos	<b>IDA115</b> Investigación, Desarrollo e Innovación en Ingeniería de Alimentos	
B	1,2	6,7	10,12,14	17,18,19	26,27	29,33	36,37,38	40,43,44	46,47,48	
3   4	8   4	14   4	19   4	26   4	31   4	37   4	42   4	48   4	53   3	
<b>IIA115</b> Introducción a la Ingeniería de Alimentos	<b>IAI115</b> Informática Aplicada	<b>FQA115</b> Fisicoquímica de Alimentos I	<b>FQA215</b> Fisicoquímica de Alimentos II	<b>TAA115</b> Técnicas de Análisis de Alimentos I	<b>TAA215</b> Técnicas de Análisis de Alimentos II	<b>CAL115</b> Ingeniería de Conservación de Alimentos	<b>TGL115</b> Tecnología de Aceites, Grasas y Productos Lácteos	<b>ICT115</b> Ingeniería de la Calidad Total	<b>TPP115</b> T.E.: Especialidad Área de industria, procesos y productos alimenticios	
B	1,2,3	6,8,9	12,14,15	16,20	26	28,29,30,32,33	36,37,38	16,33,40,43	46	
4   4	9   4	15   4	20   4	27   4	32   4	38   4	43   4	49   4	54   3	
<b>QUR115</b> Química General I	<b>QUR215</b> Química General II	<b>QUO115</b> Química Orgánica	<b>BIM115</b> Bioquímica General	<b>QAL115</b> Química de Alimentos I	<b>QAL215</b> Química de Alimentos II	<b>BTA115</b> Biotecnología de Alimentos	<b>GAA115</b> Gestión Ambiental en la Industria de Alimentos	<b>TCF115</b> Tecnología de Cereales, Frutas y Hortalizas	<b>TES115</b> T.E.: Especialidad Área de sostenibilidad, seguridad alimentaria y nutricional	
B	4	9	14,15	19,20	27	31,32,33	35,36,38	36,37,38	43	
5   4	10   4	16   4	21   4	28   4	33   4	39   3	44   4	50   3	55   3	
<b>BIA115</b> Biología para Ingeniería de Alimentos	<b>EGI115</b> Expresión Gráfica	<b>EAI115</b> Estadística Aplicada	<b>MIC115</b> Microbiología General	<b>MIA115</b> Microbiología de Alimentos	<b>SCI115</b> Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos	<b>EPI115</b> Ética Profesional	<b>IEC115</b> Ingeniería Económica	<b>SHO115</b> Seguridad e Higiene Ocupacional	<b>RHO115</b> Relaciones Humanas y Organización	
B	3	6,8	5	21	26,28	120 U.V.	120 U.V.	39,40	39	
11   2		22   2		34   2		45   2				
<b>ING115</b> Inglés I**		<b>ING215</b> Inglés II**		<b>ING315</b> Inglés III**		<b>ING415</b> Inglés IV**				
B		11		22		34				
23   2		23   2								
		<b>FMP115</b> Fundamentos de Emprendimiento**								
		70 U.V.								
NC   UV										
C										
N/A										
P										

NC = Número Correlativo  
UV = Unidades Valorativas  
C = Código de Materia  
N/A = Nombre de Asignatura  
P = Prerrequisito  
B = Bachillerato  
\* = Correquisito  
\*\* = Asignaturas de ciclo extraordinario

Total de materias: 55

Total de Unidades Valorativas del Plan: 205 U.V.

Acuerdo de Consejo Superior Universitario: 044-2023-2025(V-3.4)