

BLOQUE		CURRÍCULA INGENIERÍA DE ALIMENTOS (2011)												
1	INGLES I	COMPUTACIÓN BÁSICA	ALGEBRA	LECTURA Y REDACCIÓN A TRAVÉS DEL ANALISIS DEL MUNDO CONTEMPORÁNEO	HABILIDADES DEL PENSAMIENTO CRITICO Y CREATIVO	QUÍMICA	FISICA					13	22	48
A F B	0 6 6	0 6 6	3 2 8	2 2 6	2 2 6	3 2 8	3 2 8							
2	INGLES II	ALGORITMOS COMPUTACIONALES Y PROGRAMACIÓN	CÁLCULO DE UNA VARIABLE	DIBUJO PARA INGENIERÍA	QUÍMICA DE ALIMENTOS	INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA ANALÍTICA Y ANALISIS INSTRUMENTAL	QUÍMICA ORGÁNICA	BIOLOGÍA CELULAR						
T R COM ING	0 6 6	2 2 6	3 2 8	0 3 3	4 0 8	0 4 4	3 4 10	3 0 6				15	21	51
3	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	CALCULO MULTIVARIABLE	MÉTODOS NUMÉRICOS	GEOMETRÍA ANALÍTICA	FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS	TERMODINÁMICA BÁSICA	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	BIOÉTICA						
A C BAS	3 2 8	3 2 8	2 2 6	2 1 5	3 4 10	4 0 8	2 4 8	0 2 2				19	17	55
4	ELECTIVA	ECUACIONES DIFERENCIALES	SEMINARIO DE DISEÑO DE EXPERIMENTOS	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	TRANS. DE CALOR y MASA	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS						
A C ING		3 2 8	0 4 4	2 4 8	4 0 8	4 0 8	4 0 8	3 0 6				20	10	55
5	ELECTIVA	OPTATIVA I	SISTEMA DE CALIDAD	BIOTECNOLOGÍA	FENOMENOS DE TRANSPORTE EN ALIMENTOS	INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	PROPIEDADES FUNCIONALES DE BIOMOLÉCULAS	LABORATORIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS						
A ING APLIC		2 4 8	4 0 8	3 0 6	4 0 8	4 0 8	2 0 4	0 4 4				19	8	51
6	ELECTIVA	OPTATIVA II	OPTATIVA III	EST. INDUSTRIAL O DE INVESTIGACIÓN	EXPERIENCIA RECEPCIONAL I	SERVICIO SOCIAL I	ING. DE ALIMENTOS II	DISEÑO DE PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS						
A C SHO C		2 4 8	2 4 8	0 4 4	2 2 6	2 2 6	4 0 8	0 4 4				12	20	48
7	ELECTIVA	TERMINAL I	TERMINAL II	ADMIN. DE EMPRESA ALIMENTICIAS	EXPERIENCIA RECEPCIONAL II	SERVICIO SOCIAL II		TOTAL DE CRÉDITOS						
ÁREA TERMINAL		2 4 8	2 4 8	0 2 2	2 2 6	2 2 6		342				8	14	34

OPTATIVAS (EXPERIENCIAS EDUCATIVAS DEL AREA TERMINAL, 16 CREDITOS).

OPTATIVAS DISCIPLINARES (24 CREDITOS)

EES EDUCATIVAS TERMINALES
Seguridad e Inocuidad Alimentaria (2,4,8)
Tecnología de Frutas y Hortalizas (2,4,8)
Tecnología de Productos Cárnicos (2,4,8)
Tecnología de Productos Lácticos (2,4,8)

EES EDUCATIVAS DE FORMACIÓN DISCIPLINARIA	
Evaluación Sensorial (2,4,8)	Microencapsulación de Alimentos (2,4,8)
Desarrollo de Nuevos Productos (2,4,8)	Enzimología de Alimentos (2,4,8)
Nutrición (2,4,8)	Bioprocesos (2,4,8)

NOMBRE: _____

MATRÍCULA: _____

TUTOR: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____ FIRMA: _____