

BLOQUE	CURRÍCULA INGENIERÍA DE ALIMENTOS (PROPUESTA 2020)								
1	LENGUA I 0 0 6 4	BIOLOGÍA CELULAR 3 0 0 6	Literacidad Digital 0 0 6 4	PENSAMIENTO CRITICO PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 0 0 4 4	FISICA 3 2 0 8	QUÍMICA 3 2 0 8	MATEMÁTICAS 1 2 0 4		10 6 16 38
2	LENGUA II 0 0 6 4	PROGRAMACIÓN PARA INGENIERÍA 2 2 0 6	LECTURA Y ESCRITURA DE TEXTOS 0 0 4 4	ALGEBRA LINEAL 3 2 0 8	QUÍMICA ORGÁNICA 3 3 0 9	QUÍMICA ANALÍTICA 3 4 0 10	CÁLCULO DE UNA VARIABLE 3 2 0 8		14 13 10 49
3	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 0 3 0 3	DIBUJO PARA INGENIERÍA 0 3 0 3	MÉTODOS NUMÉRICOS 2 2 0 6	BIOQUÍMICA 3 2 0 8	QUÍMICA DE ALIMENTOS 2 2 0 6	ANÁLISIS INSTRUMENTAL 3 3 0 9	CALCULO MULTIVARIABLE 3 2 0 8	ELECTIVA 6	13 17 0 49
4		TERMODINÁMICA 2 2 0 6	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS 2 4 0 8	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS 3 0 0 6	SEGURIDAD E HIGIENE 1 3 0 5	ANÁLISIS DE ALIMENTOS 2 4 0 8	ECUACIONES DIFERENCIALES 3 2 0 8	ELECTIVA 7	13 15 0 48
5	SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA 2 2 0 6	FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS 3 4 0 10	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA 2 4 0 8	FENÓMENOS DE TRANSPORTE EN ALIMENTOS 3 2 0 8	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS 3 0 0 6	NUTRICIÓN 0 2 0 2	ESTADÍSTICA PARA INGENIERÍA 3 2 0 8		16 16 0 48
6	ENVASES Y EMBALAJE 0 2 0 2	OPERACIONES UNITARIAS MECANICAS 2 3 0 7	BIOÉTICA 2 0 0 4	TRANS. DE CALOR y MASA 2 3 0 7	FLUJO DE FLUIDOS Y REOLOGÍA 2 2 0 6	INGENIERÍA DE FERMENTACIONES Y DESTILACIÓN 0 4 0 4	DISEÑO DE EXPERIMENTOS 4 0 0 8	SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD 3 0 0 6	15 14 0 44
7	PROCESAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL 4 4 0 12	OPERACIONES UNITARIAS 2 3 0 7	TERMINAL 1 3 0 0 6	BIOTECNOLOGÍA 3 0 0 6	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS 2 4 0 8	DESARROLLO EMPRENDEDOR 0 2 0 2	ADMINISTRACIÓN 1 2 0 4		15 15 0 45
8	PROCESAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL 4 4 0 12	OPERACIONES DE TRATAMIENTOS TERMICOS 2 3 0 7	TERMINAL 2 3 0 0 6	TERMINAL 3 3 0 0 6	INGENIERÍA DE CONTROL 2 2 0 6	DISEÑOS DE PLANTAS AGROALIMENTARIAS 0 3 0 3	ELECTIVA 7		14 12 0 47
9		ESTANCIA INDUSTRIAL Y/O INVESTIGACIÓN 0 1 240 16	ACREDITACION DEL IDIOMA INGLES 0 0 0 2		EXPERIENCIA RECEPCIONAL 4 4 0 12	SERVICIO SOCIAL 4 4 480 12			8 9 720 42

TOTAL DE CREDITOS 410

ÁREA TERMINAL (OPTATIVAS)

BIOPROCESOS ALIMENTARIOS
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL (1,4,6)
ENZIMOLOGÍA DE ALIMENTOS (1,4,6)
BIOPROCESOS (1,4,6)

INNOVACIÓN ALIMENTARIA
MEMBRANAS Y EMULSIONES EN SISTEMAS ALIMENTARIOS (1,4,6)
MICROENCAPSULACIÓN DE ALIMENTOS (1,4,6)
EVALUACIÓN SENSORIAL (1,4,6)

ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS
EVALUACIÓN DE PROYECTOS AGROALIMENTARIOS (1,4,6)
INGENIERÍA ECONÓMICA (1,4,6)
ARRANQUE PLANTAS (1,4,6)

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS (1,4,6)
NUTRIGENÓMICA Y NUTRIGENÉTICA (1,4,6)
TÓPICOS SELECTOS DE BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA (1,4,6)

NOMBRE: _____

MATRÍCULA: _____

TUTOR: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

FIRMA: _____