

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

**TOTAL DE CREDITOS 410**

**ÁREA TERMINAL (OPTATIVAS)**

|                                  |
|----------------------------------|
| <b>BIOPROCESOS ALIMENTARIOS</b>  |
| MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL (3,0,6) |
| ENZIMOLOGÍA DE ALIMENTOS (3,0,6) |
| BIOPROCESOS (3,0,6)              |

|   |
|---|
| <b>INNOVACIÓN ALIMENTARIA</b>                           |
| MEMBRANAS Y EMULSIONES EN SISTEMAS ALIMENTARIOS (3,0,6) |
| MICROENCAPSULACIÓN DE ALIMENTOS (3,0,6)                 |
| EVALUACIÓN SENSORIAL (3,0,6)                            |

|  |
|--|
| <b>ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS</b>   |
| EVALUACIÓN DE PROYECTOS AGROALIMENTARIOS (3,0,6) |
| INGENIERÍA ECONÓMICA (3,0,6)                     |
| ARRANQUE PLANTAS (3,0,6)                         |

|   |
|---|
| <b>BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b>                     |
| ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS (3,0,6)         |
| NUTRIGENÓMICA Y NUTRIGENÉTICA (3,0,6)                 |
| TÓPICOS SELECTOS DE BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA (3,0,6) |

NOMBRE: \_\_\_\_\_

MATRÍCULA: \_\_\_\_\_

TUTOR: \_\_\_\_\_

CORREO ELECTRÓNICO: \_\_\_\_\_

FIRMA: \_\_\_\_\_