

**PRIMER SEMESTRE**

No AS	No AC	SEMESTRE ASIGNATURA	Carga Horaria del Currículo								Semana	Semestre	Creditos	Requisitos
			SIGLA	TEO	PRAC	LAB	HEXT	HINT	HINV					
1	1	BIOLOGÍA CELULAR	BIO103	2	2						4	80	3	Ex. Ingreso, Pre U
2	2	INTRODUCCION A LA INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	PRA100	2							2	40	2	Ex. Ingreso, Pre U
3	3	FÍSICA BÁSICA I	FIS100	2	2	2					6	120	4	Ex. Ingreso, Pre U
4	4	CALCULO I	MAT101	2	2						4	80	3	Ex. Ingreso, Pre U
5	5	QUIMICA GENERAL	QMC100	2	2	2					6	120	4	Ex. Ingreso, Pre U
<b>TOTALES</b>				<b>10</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>440</b>	<b>16</b>	

**SEGUNDO SEMESTRE**

1	6	INFORMATICA APLICADA	INF101	2		2					4	80	3	PRA100
2	7	FÍSICA BÁSICA II	FIS102	2	2	2					6	120	4	FIS100
3	8	CALCULO II	MAT102	2	2						4	80	3	MAT101
4	9	ALGEBRA LINEAL Y TEORIA MATRICIAL	MAT103	2	2						4	80	3	MAT101
5	10	QUIMICA ORGANICA	QMC200	2	2	2					6	120	4	QMC100, BIO103
<b>TOTALES</b>				<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>480</b>	<b>17</b>	

**TERCER SEMESTRE**

1	11	METODOS NUMERICOS	MAT205	2		2					4	80	3	INF101
2	12	ECUACIONES DIFERENCIALES	MAT207	2	2						4	80	3	MAT102
3	13	ESTADISTICA Y PROBABILIDAD	MAT233	2		2					4	80	3	MAT103
4	14	FISICOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	PRA201	2		2					4	80	3	FIS102
5	15	QUÍMICA ANALÍTICA	QMC108	2	2	2					6	120	4	QMC200
6	16	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	QMC300	2	2	2					6	120	4	QMC200
<b>TOTALES</b>				<b>12</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>560</b>	<b>20</b>	

**CUARTO SEMESTRE**

1	17	MICROBIOLOGÍA GENERAL	BIO201	2		2					4	80	3	QMC300
2	18	ANÁLISIS Y DISEÑO EXPERIMENTAL	MAT235	2		2					4	80	3	MAT233
3	19	TERMODINÁMICA	PRQ201	2	2	2					6	120	4	PRA201
4	20	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	PRQ200	2	2						4	80	3	MAT207
5	21	ANÁLISIS QUÍMICO INSTRUMENTAL	QMC208	2		2					4	80	3	QMC108
6	22	ANÁLISIS SENSORIAL	PRA205	2							2	40	2	QMC108
7	23	OPERACIONES MECANICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	PRQ190	2							2	40	2	PRA201
<b>TOTALES</b>				<b>14</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>520</b>	<b>18</b>	

**QUINTO SEMESTRE**

1	24	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	BIO203	2		2					4	80	3	BIO201
2	25	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA	PRQ206	2	2						4	80	3	PRQ201
3	26	MECANICA DE FLUIDOS	PRQ202	2	2	2					6	120	4	PRQ200
4	27	ELECTROTECNIA INDUSTRIAL	IND236	2	2						4	80	3	PRQ190
5	28	GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS	PRA301	2	2						4	80	3	PRA205, MAT235
6	29	TECNOLOGIA DE CEREALES Y DERIVADOS	PRA302	2		2					4	80	3	PRA205
<b>TOTALES</b>				<b>12</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>520</b>	<b>19</b>	

**SEXTO SEMESTRE**

1	30	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	PRA220	2	2					1	4	80	3,5	PRQ206
2	31	TRANSFERENCIA DE CALOR	PRQ203	2	2	2					6	120	4	PRQ202
3	32	TECNOLOGIA DE CARNES Y DERIVADOS	PRA303	2		2					4	80	3	PRA302
4	33	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	BIT234	2		2				2	4	80	4	BIO203
5	34	INVESTIGACION DE MERCADOS	IND277	2	2						4	80	3	PRA302
6	35	NUTRICIÓN, TOXICOLOGIA Y ADITIVOS ALIMENTARIOS	PRA304	2	2						4	80	3	PRA301
<b>TOTALES</b>				<b>12</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>26</b>	<b>520</b>	<b>20,5</b>	

**SEPTIMO SEMESTRE**

1	36	TRANSFERENCIA DE MASA I	PRQ204	2	2						4	80	3	PRQ203
2	37	TRANSFERENCIA DE MASA II	PRQ205	2	2						4	80	3	PRQ203
3	38	ELABORACION Y EVALUACION DE PROYECTOS	IND233	2	2						4	80	3	IND277
4	39	TECNOLOGIA DE GRASAS y ACEITES	PRA305	2		2					4	80	3	PRA303
7	40	CONTROL DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	PRA307	2							2	40	2	IND220
6	41	EMPRENDIMIENTO Y GESTION EMPRESARIAL	IND220	2							2	40	2	IND277
7	42	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	PRA306	2		2					4	80	3	PRA303
<b>TOTALES</b>				<b>14</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>480</b>	<b>19</b>	

**OCTAVO SEMESTRE**

1	43	LABORATORIO DE PROCESOS DE SEPARACION	PRQ370			2					2	40	1	PRQ204, PRQ205
2	44	OPTATIVA I	OPT001	1		2					3	60	2	IND220
3	45	OPTATIVA II	OPT002	1		2					3	60	2	IND220
4	46	PRESERVACION DE ALIMENTOS Y TECNOLOGIA DEL FRIO	PRA311	2	2						4	80	3	PRA306
5	47	TRABAJO DE GRADO I	PRA399	2	2					2	4	80	4	PRA304, PRA305
6	48	TECNOLOGIA DEL AGUA, BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS	PRA308	2		2					4	80	3	PRA306
7	49	TECNOLOGIA DE LECHE Y DERIVADOS	PRA309	2		2					4	80	3	PRA305
8	50	DISEÑO Y SIMULACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	PRA320	2	2						4	80	3	PRQ205, IND233
<b>TOTALES</b>				<b>12</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>28</b>	<b>560</b>	<b>21</b>	

**NOVENO SEMESTRE**

1	51	PRACTICAS INDUSTRIALES	PRA225	2	2		2	2	2		4	80	6	PRA308, PRA320
2	52	TRABAJO DE GRADO II	PRA400	2	2			2	4		4	80	6	PRA399
<b>TOTALES</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>160</b>	<b>12</b>	

TOTAL, HORAS RELOJ DE LA CARRERA	100	58	54	2	4	11	212	4240	162,5
TOTAL, HORAS ACADÉMICAS DE LA CARRERA	133	77	72	3	5	15	283	5653	

**Referencias:** TEO = Horas Teóricas; PRA=Horas Prácticas; LAB=Horas Laboratorio  
HINV= Horas de Investigación; HEXT=Horas de Extensión; HINT=Horas de Interacción  
Sna.=Semana; Stre.=Semestre; Cre=Crédito

### OPTATIVAS

No AC	SEMESTRE ASIGNATURA	Carga Horaria del Currículo							Semana	Semestre	Creditos	Requisitos
		SIGLA	TEO	PRAC	LAB	HEXT	HINT	HINV				
<b>OPTATIVA I</b>												
1	INDUSTRIA DEL CAFÉ, CHOCOLATE Y CONFITERIA	PRA312	1		2				3	60	2	IND220
3	Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios	PRA313	1		2				3	60	2	IND220
4	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS BALANCEADOS	PRA314	1		2				3	60	2	IND220
5	ENOLOGIA	PRA315	1		2				3	60	2	IND220
6	INDUSTRIA DE LA CERVEZA	PRA316	1		2				3	60	2	IND220
7	TECNOLOGIA DE ENVASES Y EMBALAJES	PRA317	1		2				3	60	2	IND220
<b>OPTATIVA II</b>												
1	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA	PRQ218	2	1					3	60	2,5	IND220
2	INGENIERIA DE METODOS	IND246	2	1					3	60	2,5	IND220
3	SISTEMAS DE GESTION INTEGRADOS	IND272	1	2					3	60	2	IND220
4	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS	PRQ211	1	2					3	60	2	IND220
5	EVALUACION DE IMPACTOS AMBIENTALES	INA200	1	2					3	60	2	IND220
6	CONTROL Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	INA300	1	2					3	60	2	IND220
7	INSTALACIONES INDUSTRIALES	IND235	1	2					3	60	2	IND220