

A. PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios de la Carrera Profesional de Ingeniería en Industrias alimentarias se muestra en la tabla 7, el cual es flexible.

Tabla 7: Plan curricular de estudios

CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EGC101	I (Cursos generales)	Matemática I	3	2	4	5	Ninguno
EGC102		Comprensión lectora y redacción	3	4	5	7	Ninguno
EGC103		Realidad nacional y globalización	2	2	3	4	Ninguno
EGC104		Filosofía y ética	3	2	4	5	Ninguno
EGC105		Propedéutica	2	4	4	6	Ninguno
						20	27
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EGC201	II (Cursos generales)	Matemática II	3	2	4	5	EGC101
EGC202		Física general	3	2	4	5	Ninguno
EGC203		Relaciones interpersonales e interculturalidad	2	2	3	4	Ninguno
EGC204		Ecología y medio ambiente	2	2	3	4	Ninguno
EGC205		Desarrollo de vida y cultura universitaria	2	4	4	6	Ninguno
						18	24
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
E031E	III	Matemática aplicada a la ingeniería de alimentos	3	4	5	7	Ninguno
E032E		Química general e inorgánica	3	2	4	5	Ninguno
E033E		Biología	3	2	4	5	Ninguno
E034E		Análisis económico	2	2	3	4	Ninguno
EE035S		Introducción a la ingeniería de alimentos	2	2	3	4	Ninguno
EE036S		Módulo tecnológico I	0	4	2	4	Ninguno
						21	29
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
E041E	IV	Termodinámica	3	2	4	5	E031E
E042E		Química orgánica	3	2	4	5	E032E
E043E		Química analítica	3	2	4	5	Ninguno
E044E		Microbiología general	3	2	4	5	Ninguno
EE045S		Fisicoquímica de alimentos	3	2	4	5	Ninguno
EE046S		Módulo tecnológico II	0	4	2	4	Ninguno
						22	29
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
E051E	V	Fenómenos de transporte	3	2	4	5	E041E

EE052S		Química de alimentos	3	2	4	5	E042E
E053E		Bioquímica general	3	2	4	5	Ninguno
EE054S		Microbiología de alimentos	3	2	4	5	E044E
EE055S		Análisis de alimentos	3	2	4	5	Ninguno
E056E		Emprendimiento y desarrollo empresarial	2	2	3	4	Ninguno
E057E		Inglés I	3	0	3	3	Ninguno
					26	32	
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EE061S	VI	Ingeniería de alimentos I	3	2	4	5	E051E
EE062S		Tecnología de alimentos I	3	2	4	5	EE052S
E063E		Nutrición humana	3	2	4	5	E053E
E064E		Estadística general	3	2	4	5	Ninguno
E065E		Dibujo en ingeniería	3	2	4	5	Ninguno
E066E		Gestión de la producción	2	2	3	4	Ninguno
						23	29
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EE071S	VII	Ingeniería de alimentos II	3	2	4	5	EE061S
EE072S		Tecnología de alimentos II	3	2	4	5	EE062S
EE073S		Maquinaria y equipo para la industria alimentaria	3	2	4	5	Ninguno
E074E		Ingeniería de costos	2	2	3	4	Ninguno
EE075SE		Electivo I	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo
EE076SE		Electivo II	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo
						21	27
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
E081E	VIII	Diseño de plantas agroindustriales	3	2	4	5	EE071S
EE082S		Tecnología de derivados cárnicos	3	2	4	5	EE072S
E083E		Estadística para la investigación	3	2	4	5	Ninguno
EE084S		Gestión de calidad e inocuidad I	2	2	3	4	Ninguno
EE085SE		Electivo III	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo
EE086SE		Electivo IV	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo
E087E		Inglés II	3	0	3	3	Ninguno
					24	30	
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EE091S	IX	Tecnología de derivados lácteos	3	2	4	5	Ninguno
EE092S		Tecnología de frutas y hortalizas	3	2	4	5	EE082S
E093E		Metodología de la investigación científica	3	2	4	5	E083E

EE094S		Gestión de calidad e inocuidad II	2	2	3	4	EE084S
EE095SE		Electivo V	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo
EE096SE		Electivo VI	2	2	3	4	Culminado el VI ciclo
					21	27	
CÓDIGO	CICLO	ASIGNATURAS	T	P	C	TH	REQUISITO
EE101S	X	Biotecnología de alimentos	2	2	3	4	EE091S
EE102S		Tecnología de cereales y leguminosas	3	2	4	5	EE092S
EE103S		Tesis	2	2	3	4	E093E
E104E		Formulación y evaluación de proyectos de inversión	3	2	4	5	E081E
EE105S		Prácticas pre profesionales	0	6	3	6	198 créditos
					17	24	
		TOTAL			213	278	

Es importante tener en cuenta cuál es el conjunto de competencias que se quieren potenciar en este plan de estudios, así como el perfil del graduado. Por lo anterior, cada una de las unidades de organización deberá tener un impacto, en por lo menos uno de los componentes del perfil del graduado.

El plan de estudios tiene flexibilidad a través de las asignaturas electivas, que cada estudiante elige; la flexibilidad pedagógica está dada por el control de cada estudiante sobre su propio proceso de aprendizaje y por la diversificación de los espacios de aprendizaje con la plataforma virtual de la Facultad.

Las asignaturas de Módulo tecnológico I, Módulo tecnológico II y Emprendimiento y desarrollo empresarial, toman la modalidad de módulos de competencia profesional¹, al culminar satisfactoria cada módulo, obtendrá una certificación parcial y a la culminación de los tres módulos la certificación final.

Tabla 8: Resumen del plan de estudios

ÁREAS DE FORMACIÓN	CRÉDITOS		HORAS		ASIGNATURAS		CRÉDITOS DE FLUIDEZ Y DE PRELACIÓN				DENOMINACIÓN DE LA CARRERA PROFESIONAL
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	FLUIDEZ	%	PRELACIÓN	%	
ÁREA DE ESTUDIOS GENERALES (EG)	38	18	51	18	10	17	38	18	-		Grado de bachiller en Ingeniería de Industrias Alimentarias
ÁREA DE ESTUDIOS ESPECÍFICOS (EE)	83	39	104	37	22	37	55	26	28	13	Título profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias.
ÁREA DE ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD (EES)	92	43	123	45	27	46	47	22	45	21	