

	SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII	SEMESTRE IX
<b>FUNDAMENTACIÓN BÁSICA</b> 57 créditos	2 Cr. DATA VISUALIZATION & DATA ANALYSIS I	3 Cr. CÁLCULO DIFERENCIAL Precálculo	3 Cr. CÁLCULO INTEGRAL Cálculo Diferencial	4 Cr. ECUACIONES DIFERENCIALES Cálculo Integral	3 Cr. ESTADÍSTICA Precálculo	2 Cr. GESTIÓN DE TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN Química Orgánica	3 Cr. MODELADO Y SIMULACIÓN Cálculo Integral		3 Cr. DATA VISUALIZATION & DATA ANALYSIS II Data Visualization & Data Analysis I
	4 Cr. PRECÁLCULO	4 Cr. ÁLGEBRA LINEAL Precálculo		3 Cr. QUÍMICA ORGÁNICA Química General		0 Cr. EXAMEN DE SEGUIMIENTO Ecuaciones Diferenciales *75 créditos aprobados del plan de estudios			
		4 Cr. FÍSICA Precálculo		3 Cr. FUNDAMENTOS DE PROGRAMACIÓN Cálculo Integral	2 Cr. MICROBIOLOGÍA APLICADA Biología para Ingenieros Química Orgánica	4 Cr. ANÁLISIS QUÍMICO Química General			
	4 Cr. QUÍMICA GENERAL	2 Cr. INTELIGENCIA ARTIFICIAL: FUNDAMENTOS Y APLICACIONES							
	2 Cr. PRINCIPIOS DE INGENIERÍA	2 Cr. BIOLOGÍA PARA INGENIEROS							
<b>FUNDAMENTACIÓN ESPECÍFICA</b> 67 créditos	2 Cr. PRINCIPIOS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		4 Cr. TERMODINÁMICA Física		4 Cr. MECÁNICA DE FLUIDOS Y SÓLIDOS Termodinámica	3 Cr. GESTIÓN DE PROYECTOS DE INGENIERÍA Ecuaciones Diferenciales	2 Cr. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA Microbiología Aplicada	3 Cr. INGENIERÍA DE BIOPROCESOS Fenómenos de Transporte	4 Cr. DISEÑO DE PLANTAS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Operaciones en Alimentos
			4 Cr. BALANCE DE MATERIA Álgebra Lineal		4 Cr. PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS Física	4 Cr. FENÓMENOS DE TRANSPORTE Termodinámica Ecuaciones Diferenciales	4 Cr. OPERACIONES EN ALIMENTOS Fenómenos de Transporte	4 Cr. PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Procesos de Conservación de Alimentos	5 Cr. OPCIÓN DE GRADO *Aprobar 120 créditos del plan de estudios.
					4 Cr. NUTRICIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA Química Orgánica	2 Cr. DISEÑO DE EXPERIMENTOS Estadística	4 Cr. PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Fenómenos de Transporte	4 Cr. DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Química de Alimentos	
						2 Cr. ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA Balance De Materia Termodinámica	4 Cr. QUÍMICA DE ALIMENTOS Química Orgánica Análisis Químico		
<b>ELECTIVAS</b> 12 créditos				3 Cr. ELECTIVA I. FACULTAD CIENCIAS NATURALES E INGENIERÍA				3 Cr. ELECTIVA II. FACULTAD CIENCIAS NATURALES E INGENIERÍA	3 Cr. ELECTIVA IV. FACULTAD CIENCIAS NATURALES E INGENIERÍA
								3 Cr. ELECTIVA III. FACULTAD CIENCIAS NATURALES E INGENIERÍA	
<b>IDIOMA EXTRANJERO</b> 6 créditos		2 Cr. INGLÉS A1	2 Cr. INGLÉS A2 Inglés A1	2 Cr. INGLÉS B1 Inglés A2					
<b>FUNDAMENTACIÓN HUMANÍSTICA</b> 8 créditos	2 Cr. HUMANIDADES I		2 Cr. HUMANIDADES II Humanidades I	2 Cr. HUMANIDADES III Humanidades II					
			2 Cr. ÉTICA CIUDADANÍA Y PAZ						
<b>Total Créditos</b>	<b>150</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>15</b>

Esta es la ruta académica sugerida por el Programa. Los estudiantes son autónomos en la selección de su horario cada semestre, en virtud de la flexibilidad curricular y de los prerrequisitos establecidos.

**IDIOMA INGLÉS:** Los estudiantes que a su ingreso al programa demuestren el nivel de inglés B1 según el Marco Común Europeo, dedicarán estos créditos a la profundización del estudio en este o en otros idiomas, según su preferencia y de acuerdo con la oferta de la Universidad.

**EXAMEN DE SEGUIMIENTO:** Cada programa realiza exámenes orientados al seguimiento académico de sus estudiantes, cuyos resultados sirven para retroalimentar al Programa, a las metodologías de enseñanza-aprendizaje y al plan de mejoramiento. El Examen de Seguimiento es requisito de grado y debe presentarse al haber aprobado 75 créditos académicos.

**CONVENCIONES**

No. de Créditos	NOMBRE DE LA ASIGNATURA
	Requisitos de la asignatura