

	SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII	SEMESTRE IX
FUNDAMENTACIÓN BÁSICA 64 créditos	2 Cr. DATA VISUALIZATION & ANALYSIS DATA - FCN <small>Correquisito: Precálculo</small>	3 Cr. CÁLCULO DIFERENCIAL <small>Precálculo</small>	3 Cr. CÁLCULO INTEGRAL <small>Cálculo Diferencial</small>	3 Cr. CÁLCULO VECTORIAL <small>Cálculo Integral</small>		3 Cr. ESTADÍSTICA <small>Precálculo</small>			
	4 Cr. PRECÁLCULO <small>Correquisito: Data Visualization & Analysis Data - FCN</small>	4 Cr. ÁLGEBRA LINEAL <small>Precálculo</small>		4 Cr. FÍSICA I <small>Cálculo Diferencial</small>	3 Cr. ECUACIONES DIFERENCIALES <small>Cálculo Integral</small>	0 Cr. EXAMEN DE SEGUIMIENTO <small>Ecuaciones Diferenciales</small>			
	3 Cr. BIOLOGÍA PARA INGENIEROS	3 Cr. QUÍMICA GENERAL <small>Data Visualization & Analysis Data - FCN</small>	4 Cr. QUÍMICA ANÁLITICA E INSTRUMENTAL I <small>Química General</small>	3 Cr. QUÍMICA ORGÁNICA <small>Química General</small>	3 Cr. FÍSICA II <small>Cálculo Integral Física I</small>	4 Cr. BIOQUÍMICA <small>Química Orgánica</small>		3 Cr. MICROBIOLOGÍA GENERAL <small>Bioquímica Biología para Ingenieros</small>	
	2 Cr. PRINCIPIOS DE INGENIERÍA				2 Cr. PENSAMIENTO AMBIENTAL	3 Cr. MÉTODOS NUMÉRICOS Y PROGRAMACIÓN <small>Cálculo Integral</small>	2 Cr. INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO <small>Cálculo Diferencial</small>	3 Cr. MODELADO Y SIMULACIÓN <small>Cálculo Integral</small>	
FUNDAMENTACIÓN ESPECÍFICA 58 créditos			3 Cr. BALANCE DE MATERIA <small>Álgebra Lineal</small>			4 Cr. MECÁNICA DE FLUIDOS Y SÓLIDOS <small>Termodinámica</small>			
	3 Cr. PRINCIPIOS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS			3 Cr. TERMODINÁMICA <small>Balace de Materia</small>		4 Cr. QUÍMICA DE ALIMENTOS <small>Química Orgánica Química Analítica e Instrumental I</small>	2 Cr. DISEÑO DE EXPERIMENTOS <small>Estadística</small>	4 Cr. OPERACIONES EN ALIMENTOS <small>Fenómenos de Transporte</small>	3 Cr. DISEÑO DE PLANTAS <small>Operaciones en Alimentos</small>
								3 Cr. DESARROLLO DE PRODUCTOS <small>Química de Alimentos</small>	3 Cr. PROTECCIÓN ALIMENTARIA <small>Procesos de Conservación de Alimentos</small>
							3 Cr. PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS <small>Física I</small>		
							4 Cr. PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS <small>Fenómenos de Transporte</small>	4 Cr. PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS <small>Procesos de Conservación de Alimentos</small>	3 Cr. EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INGENIERÍA <small>Ecuaciones Diferenciales</small>
					4 Cr. FENÓMENOS DE TRANSPORTE <small>Termodinámica</small>			3 Cr. INGENIERÍA DE BIOPROCESOS <small>Fenómenos de Transporte</small>	5 Cr. OPCIÓN DE GRADO <small>*Aprobar 116 créditos del plan</small>
ELECTIVAS 14 créditos		2 Cr. ELECTIVA I	3 Cr. ELECTIVA II			3 Cr. ELECTIVA III		3 Cr. ELECTIVA IV	3 Cr. ELECTIVA V
IDIOMA EXTRANJERO 06 créditos		2 Cr. INGLÉS A1	2 Cr. INGLÉS A2 <small>Inglés A1</small>	2 Cr. INGLÉS B1 <small>Inglés A2</small>					
FUNDAMENTACIÓN HUMANÍSTICA 08 créditos	2 Cr. ÉTICA CIUDADANÍA Y PAZ	2 Cr. HUMANIDADES I	2 Cr. HUMANIDADES II <small>Humanidades I</small>	2 Cr. HUMANIDADES III <small>Humanidades II</small>					
Total Créditos	150	16	16	17	17	16	17	17	17

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 realizará exámenes orientados al seguimiento académico de sus estudiantes, cuyos resultados deben servir para retroalimentar el Programa, a las metodologías de enseñanza-aprendizaje y al plan de mejoramiento.

CONVENCIONES

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