

ANEXO

EJEMPLOS DE IMPLEMENTACIÓN

Se presentan las siguientes tablas:

- 1) Ejemplo de implementación del nuevo Plan de Estudios (PE) con las unidades existentes en 2019 (ingreso por FING o FQ)
- 2) Base común de unidades curriculares (unidades obligatorias) según se ingrese por FING o por FQ

1. IMPLEMENTACIÓN NUEVO PLAN CON UNIDADES CURRICULARES AL 2019

a. INGRESOS FQ

SEMESTRE 1	
Matemática 01	14
Matemática 03	7
Química general 1	7
Prevención y riesgos	4
ICB 1	5

Créditos/sem 37

SEMESTRE 3	
Matemáticas 05	11
Matemáticas 06	7
Física 102	7
Química Analítica 1	10
Química Orgánica 101	11

Créditos/sem 46

SEMESTRE 5	
Fisicoquímica 103	12
Bioquímica	7
Fenómenos de Transporte	14
Termodinámica Aplicada	9

Créditos/sem 42

SEMESTRE 7	
TCM 2	14
IRQ1	14
Análisis de alimentos	14
Micro de alimentos (FV)	8

Créditos/sem 50

SEMESTRE 9	
Proyecto Industrial 1	8
Ing Bioquímica	14
Gestión de calidad	8
Tecnología 1	8
Tecnología 3	8

Créditos/sem 46

SEMESTRE 2	
Matemática 04	17
Física 101	7
Química General 2	8
<i>Economía</i>	7

Créditos/sem 39

SEMESTRE 4	
Matemática 07	8
Fisicoquímica 101	13
Física 103	8
Química Analítica 2	10
Química Orgánica 102	6
Intro a la Ing Química	7

Créditos/sem 52

SEMESTRE 6	
Fluidodinámica	14
TCM 1	14
Microbiología General	12
Química de alimentos	8

Créditos/sem 48

SEMESTRE 8	
Control de calidad	8
Higiene (FV)	8
Nutrición (FA o Fmed)	8
Lab Quim alim	8
Higiene y servicios (FING)	6
Toxicología	6

Créditos/sem 44

SEMESTRE 10	
Proyecto Industrial 2	20
Legislación	5
Pasantía	15
Tecnología 2	8

Créditos/sem 48

		Realizado	Mínimos
Ciencias Básicas		187	180
Matemáticas	obligatorias <i>opcionales</i>	64	60
Física	obligatorias <i>opcionales</i>	22	20
Química	obligatorias <i>opcionales</i>	77	60
Cs. Biológicas	obligatorias <i>opcionales</i>	24	20
			160
Materias Específicas		190	170
Química de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	30	20
Microbiología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	16	15
Ingeniería	obligatorias <i>opcionales</i>	92	60
Tecnología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	16 8	15
Calidad de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	14	10
Biotecnología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	14	10
			130
Complementarias		32	15
Gestión		20	
Sociales		7	
Legal		5	4
			4
Actividades integradoras		43	35
Proyecto industrial		28	
Pasantía		15	
Total		452	400
		-2	50
Electivas		2	
Créditos en electivas*		15	

*sin contar las dos tecnologías obligatorias

b. INGRESOS FING

SEMESTRE 1	
Prueba inicial	4
Cálculo dif e int una var	13
GAL 1	9
Física 1	10
Química general 1	7
Prevención y riesgos	4
ICB 1	5
Créditos/sem	52

SEMESTRE 3	
Probabilidad y Estadística	10
Matemáticas 06	7
Química Analítica 1	10
Química Orgánica 101	11
Créditos/sem	38

SEMESTRE 5	
Fisicoquímica 103	12
Bioquímica	7
Fenómenos de Transporte	14
Termodinámica Aplicada	9
Créditos/sem	42

SEMESTRE 7	
TCM 2	14
IRQ1	14
Análisis de alimentos	14
Micro de alimentos (FV)	8
Créditos/sem	50

SEMESTRE 9	
Proyecto Industrial 1	8
Ing Bioquímica	14
Gestión de calidad	8
Tecnología 1	8
Tecnología 3	8
Créditos/sem	46

SEMESTRE 2	
Cálculo dif e int varias var	13
GAL 2	9
Física 3	10
Química General 2	8
Créditos/sem	40

SEMESTRE 4	
Cálculo 4 (Ec diferenciales)	10
Fisicoquímica 101	13
Química Analítica 2	10
Química Orgánica 102	6
Intro a la Ing Química	7
Créditos/sem	46

SEMESTRE 6	
Fluidodinámica	14
TCM 1	14
Microbiología General	12
Química de alimentos	8
Créditos/sem	48

SEMESTRE 8	
Control de calidad	8
Higiene (FV)	8
Nutrición (FA o Fmed)	8
Lab Quim alim	8
Higiene y servicios (FING)	6
Toxicología	6
Créditos/sem	44

SEMESTRE 10	
Proyecto Industrial 2	20
Legislación	5
Pasantía	15
Tecnología 2	8
Créditos/sem	48

		Realizado	Mínimos
Ciencias Básicas		196	180
Matemáticas	obligatorias <i>opcionales</i>	75	60
Física	obligatorias <i>opcionales</i>	20	20
Química	obligatorias <i>opcionales</i>	77	60
Cs. Biológicas	obligatorias <i>opcionales</i>	24	20
			160
Materias Específicas		190	170
Química de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	30	20
Microbiología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	16	15
Ingeniería	obligatorias <i>opcionales</i>	92	60
Tecnología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	16 8	15
Calidad de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	14	10
Biotecnología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	14	10
			130
Complementarias		25	15
Gestión		20	
Sociales			
Legal		5	4
			4
Actividades integradoras		43	35
Proyecto industrial		28	
Pasantía		15	
Total		454	400
		-4	50
Electivas		1	
Créditos en electivas*		8	

*sin contar las dos tecnologías obligatorias

2. BASE COMÚN DE UNIDADES CURRICULARES OBLIGATORIAS TENIENDO EN CUENTA LAS MODIFICACIONES PROPUESTAS y NUEVAS UNIDADES

a. INGRESOS FQ

SEMESTRE 1	
Matemática 01	14
Matemática 03	7
Química general 1	7
Prevención y riesgos	4
ICB 1	5
Créditos/sem	37

SEMESTRE 3	
Matemáticas 05	11
Matemáticas 06	7
Física 102	7
Química Analítica 1	10
Química Orgánica 101	11
Créditos/sem	46

SEMESTRE 5	
Fisicoquímica 103	12
Bioquímica	7
Fenómenos de Transporte	12
Termodinámica Aplicada	9
Créditos/sem	40

SEMESTRE 7	
TCM 2	12
IRQ1	12
Análisis de alimentos	14
Micro de alimentos (FV)	8
Créditos/sem	46

SEMESTRE 9	
Proyecto Industrial 1	12
Ing Bioquímica	12
Gestión de calidad	8
Tecnología 1	8

SEMESTRE 2	
Matemática 04	17
Física 101	7
Química General 2	8
Intro a la Ing Alim	2
Créditos/sem	34

SEMESTRE 4	
Matemática 07	8
Fisicoquímica 101	13
Física 103	8
Química Analítica 2	7
Química Orgánica 102	6
Balances de Masa y Energía	4
Créditos/sem	46

SEMESTRE 6	
Fluidodinámica	12
TCM 1	12
Microbiología General	12
Química de alimentos	8
Créditos/sem	44

SEMESTRE 8	
Control de calidad	8
Higiene (FV)	8
Nutrición (FA o Fmed)	8
Lab Quim Alim	6
Higiene y servicios (FING)	6
Toxicología	6
Créditos/sem	42

SEMESTRE 10	
Proyecto Industrial 2	12
Legislación	5
Pasantía	12
Tecnología 2	8

Créditos/sem	40	Créditos/sem		37
		Realizado	Mínimos	
Ciencias Básicas		184	180	
Matemáticas	obligatorias <i>opcionales</i>	64	60	
Física	obligatorias <i>opcionales</i>	22	20	
Química	obligatorias <i>opcionales</i>	74	60	
Cs. Biológicas	obligatorias <i>opcionales</i>	24	20	
			160	
Materias Específicas		167	170	
Química de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	28	20	
Microbiología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	16	15	
Ingeniería	obligatorias <i>opcionales</i>	81	60	
Tecnología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	16	15	
Calidad de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	14	10	
Bioteología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	12	10	
			130	
Complementarias		25	15	
Gestión		20		
Sociales				
Legal		5	4	
			4	
Actividades integradoras		36	35	
Proyecto industrial		24		
Pasantía		12		
Total		412	400	
Créditos libres		38	50	

b. INGRESOS FING

SEMESTRE 1	
Prueba inicial o Mat Inicial	4
Cálculo dif e int una var	13
GAL 1	9
Física 1	10
Química general 1	7
Prevención y riesgos	4
ICB 1	5
Créditos/sem	52

SEMESTRE 3	
Probabilidad y Estadística	10
Matemáticas 06	7
Química Analítica 1	10
Química Orgánica 101	11
Créditos/sem	38

SEMESTRE 5	
Fisicoquímica 103	12
Bioquímica	7
Fenómenos de Transporte	12
Termodinámica Aplicada	9
Créditos/sem	40

SEMESTRE 7	
TCM 2	12
IRQ1	12
Análisis de alimentos	14
Micro de alimentos (FV)	8
Créditos/sem	46

SEMESTRE 9	
Proyecto Industrial 1	12
Ing Bioquímica	12
Gestión de calidad	8
Tecnología 1	8

SEMESTRE 2	
Cálculo dif e int varias var	13
GAL 2	9
Física 3	10
Química General 2	8
Intro a la Ing Alim	2
Créditos/sem	42

SEMESTRE 4	
Cálculo 4 (Ec diferenciales)	10
Fisicoquímica 101	13
Química Analítica 2	7
Química Orgánica 102	6
Balances de Masa y Energía	4
Créditos/sem	40

SEMESTRE 6	
Fluidodinámica	12
TCM 1	12
Microbiología General	12
Química de alimentos	8
Créditos/sem	44

SEMESTRE 8	
Control de calidad	8
Higiene (FV)	8
Nutrición (FA o Fmed)	8
Lab Quim alim	6
Higiene y servicios (FING)	6
Toxicología	6
Créditos/sem	42

SEMESTRE 10	
Proyecto Industrial 2	12
Legislación	5
Pasantía	12
Tecnología 2	8

Créditos/sem	40	Créditos/sem		37
		Realizado	Mínimos	
Ciencias Básicas		193	180	
Matemáticas	obligatorias <i>opcionales</i>	75	60	
Física	obligatorias <i>opcionales</i>	20	20	
Química	obligatorias <i>opcionales</i>	74	60	
Cs. Biológicas	obligatorias <i>opcionales</i>	24	20	
			160	
Materias Específicas		167	170	
Química de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	28	20	
Microbiología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	16	15	
Ingeniería	obligatorias <i>opcionales</i>	81	60	
Tecnología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	16	15	
Calidad de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	14	10	
Bioteología de alimentos	obligatorias <i>opcionales</i>	12	10	
			130	
Complementarias		25	15	
Gestión		20		
Sociales				
Legal		5	4	
			4	
Actividades integradoras		36	35	
Proyecto industrial		24		
Pasantía		12		
Total		421	400	
Créditos libres		29	50	