

PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO
18MDBMT0101 <b>Álgebra</b> 5 HRS      9 CR	18MDBMT0208 <b>Geometría y Trigonometría</b> 6 HRS      10.8 CR	18MDBMT0314 <b>Geometría Analítica</b> 5 HRS      9 CR	18MDBMT0419 <b>Cálculo Diferencial</b> 5 HRS      9 CR	18MDEMT0523 <b>Cálculo Integral</b> 5 HRS      9 CR	18MDEMT0627 <b>Probabilidad y Estadística</b> 5 HRS      9 CR	18MDEMCC0731 <b>Emprendimiento I</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDEMCC0833 <b>Emprendimiento II</b> 6 HRS      10.8 CR
18MDBCE0102 <b>Mecánica I</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDBCE0209 <b>Mecánica II</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDBCE0315 <b>Física I</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDBCE0420 <b>Física II</b> 5 HRS      9 CR	18MDBCS0524 <b>Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDEMCC0628 <b>Metodología de la Investigación Aplicada</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDEMCC0732 <b>Inglés VII</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPEQA0827 <b>Evaluación Sensorial de los Alimentos</b> 3 HRS      5.4 CR
18MDBCE0103 <b>Química I</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDBCE0210 <b>Química II</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDBCE0316 <b>Biología</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDBCE0421 <b>Ecología</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDEMCC0525 <b>Administración</b> 3 HRS      5.4 CR	18MDEHU0629 <b>Temas de Filosofía</b> 5 HRS      9 CR	18MPEQA0720 <b>Aditivos y Auxiliares Tecnológicos en la Industria Alimentaria</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPEQA0828 <b>Fábrica de Alimentos, Equipamiento y Costos</b> 2 HRS      3.6 CR
18MDBCO0104 <b>Inglés I</b> 3 HRS      5.4 CR	18MDBCO0211 <b>Inglés II</b> 3 HRS      5.4 CR	18MDBCO0317 <b>Inglés III</b> 3 HRS      5.4 CR	18MDBCO0422 <b>Inglés IV</b> 3 HRS      5.4 CR	18MDECO0526 <b>Inglés V</b> 5 HRS      9 CR	18MDEMCC0630 <b>Inglés VI</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPEQA0721 <b>Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPEQA0829 <b>Investigación y Desarrollo II</b> 4 HRS      7.2 CR
18MDBCO0105 <b>Lectura, expresión oral y escrita I</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDBCO0212 <b>Lectura, expresión oral y escrita II</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDBHU0318 <b>Ética</b> 4 HRS      7.2 CR	18MPEQA0409 <b>Análisis Instrumental I</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPEQA0513 <b>Análisis Instrumental II</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPEQA0617 <b>Bioquímica de Alimentos</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPEQA0722 <b>Análisis Químico de Alimentos</b> 8 HRS      14.4 CR	18MPEQA0830 <b>Legislación y Normatividad para la Industria Alimentaria</b> 2 HRS      3.6 CR
18MDBCO0106 <b>Tecnologías de la información y comunicación</b> 4 HRS      7.2 CR	18MDEMCC0213 <b>Dibujo Técnico</b> 4 HRS      7.2 CR	18MPBQA0306 <b>Metrología</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPBQA0410 <b>Fisicoquímica</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPBQA0514 <b>Bioquímica Descriptiva</b> 5 HRS      9 CR	18MPEQA0618 <b>Fermentaciones y Procesos Biotecnológicos</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPBQA0723 <b>Investigación y Desarrollo I</b> 2 HRS      3.6 CR	18MPEQA0831 <b>Manejo y Tratamiento de Residuos de la Industria Alimentaria</b> 4 HRS      7.2 CR
18MDBHU0107 <b>Lógica</b> 4 HRS      7.2 CR	18MPBQA0203 <b>Introducción a la Tecnología de Alimentos</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPBQA0307 <b>Microbiología</b> 8 HRS      14.4 CR	18MPEQA0411 <b>Microbiología y Análisis Microbiológico de Alimentos I</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPEQA0515 <b>Microbiología y Análisis Microbiológico de Alimentos II</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPEQA0619 <b>Tecnología Práctica de Confitería, Frutas y Vegetales</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPEQA0724 <b>Operaciones de Conservación en Ingeniería de Alimentos</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPEQA0832 <b>Nutrición y Dietoterapia</b> 5 HRS      9 CR
18MPBQA0101 <b>Microscopía</b> 3 HRS      5.4 CR	18MPBQA0204 <b>Química Analítica Cualitativa</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPBQA0308 <b>Química Analítica Cuantitativa</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPBQA0412 <b>Química Orgánica</b> 4 HRS      7.2 CR	18MPEQA0516 <b>Tecnología Práctica de Lácteos</b> 6 HRS      10.8 CR		18MPBQA0725 <b>Proyecto Integrador de Químico en Alimentos I</b> 5 HRS      9 CR	18MPEQA0833 <b>Proyecto Integrador de Químico en Alimentos II</b> 5 HRS      9 CR
18MPBQA0102 <b>Técnicas de Laboratorio</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPBQA0205 <b>Vegetales y Animales</b> 3 HRS      5.4 CR					18MPEQA0726 <b>Tecnología Práctica de Cereales y Panificación</b> 7 HRS      12.6 CR	18MPEQA0834 <b>Tecnología Práctica de Cárnicos</b> 7 HRS      12.6 CR

Disciplinarias Básicas (MCC) / 22	
Disciplinarias Extendidas / 11	
Créditos Totales / 547.2	
Horas TC / 137	28
Horas Carrera / 167	10

Profesionales Básicas / 13
Profesionales Extendidas / 21

25	20	17	17	17	7	6
13	18	21	21	21	31	32