

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU**  
**INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

ASIGNATURA	HT	HP	TH	C	G/E	O/EL
<b>PRIMER CICLO</b>						
Química General	3	2	5	4	G	O
Biología General	3	2	5	4	G	O
Matemáticas Superiores	2	2	4	3	G	O
Comprensión y Producción del Lenguaje	2	2	4	3	G	O
Introducción a los Estudios Universitarios	2	2	4	3	G	O
Organización y Administración de Empresas	2	2	4	3	E	O
Actividades de Autodesarrollo	0	4	4	2	G	O
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>16</b>		<b>22</b>		
<b>SEGUNDO CICLO</b>						
Estadística general	2	2	4	3	G	O
Química orgánica	2	2	4	3	G	O
Buenas prácticas de manufactura	2	2	4	3	E	O
Cálculo diferencial e integral	2	2	4	3	E	O
Estrategias de comunicación integral	2	2	4	3	G	O
Fundamentos de marketing	2	2	4	3	E	O
Física general	2	2	4	3	G	O
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>21</b>		
<b>TERCER CICLO</b>						
Bioquímica	3	2	5	4	E	O
Antropología Aplicada	2	2	4	3	E	O
Fundamentos de Fisiología de Alimentos	2	2	4	3	E	O
Ecuaciones diferenciales	2	2	4	3	G	O
Dibujo para la ingeniería	2	0	2	2	E	O
Realidad Nacional	2	2	4	3	G	O
Electivo 1	2	2	4	3	E	EL
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>12</b>		<b>21</b>		
<b>CUARTO CICLO</b>						
Termodinámica	2	2	4	3	E	O
Química de los alimentos	2	2	4	3	E	O
Tecnología de frutas y hortalizas	2	2	4	3	E	O
Biotecnología alimentaria	2	2	4	3	E	O
Introducción a la Contabilidad	2	2	4	3	E	O
Búsqueda y redacción de información científica	2	2	4	3	G	O
Electivo 2	2	2	4	3	E	EL
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>21</b>		
<b>QUINTO CICLO</b>						
Microbiología de los alimentos	2	2	4	3	E	O
Análisis Instrumental de Alimentos	2	2	4	3	E	O
Tecnología de la carne y el pescado	2	2	4	3	E	O
Balace de materia y energía	2	2	4	3	E	O
Investigación de Mercados	2	2	4	3	E	O
Costos y Presupuestos	2	2	4	3	E	O
Electivo 3	2	2	4	3	E	EL
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>21</b>		
<b>SEXTO CICLO</b>						
Mecánica de fluidos	2	2	4	3	E	O
Tecnología de fermentaciones alimentarias	2	2	4	3	E	O
Finanzas Aplicadas	2	2	4	3	E	O
Responsabilidad social	2	2	4	3	G	O
Refrigeración y congelación de alimentos	2	2	4	3	G	O
Evaluación Sensorial de los Alimentos	2	2	4	3	E	O
Electivo 4	2	2	4	3	E	EL
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>21</b>		
<b>SÉPTIMO CICLO</b>						
Aseguramiento y control de la calidad alimentaria	2	2	4	3	E	O
Ética profesional	2	2	4	3	E	O
Tratamiento Térmico de Alimentos	2	2	4	3	E	O
Metodología de la Investigación	2	2	4	3	G	O
Inglés	1	2	3	2	G	O
Formulación y evaluación de proyectos	2	2	4	3	E	O
Electivo 5	2	2	4	3	E	EL
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>14</b>		<b>20</b>		
<b>OCTAVO CICLO</b>						
Métodos estadísticos y diseños experimentales	2	2	4	3	G	O
Plan de negocios	2	4	6	4	E	O
Envases y vida útil de los alimentos	2	2	4	3	E	O
Ingeniería gastronómica	1	2	3	2	E	O
Tendencias y Desarrollo de Nuevos Productos en la Industria Alimentaria	2	0	2	2	E	O
Manejo de residuos agroindustriales	2	0	2	2	E	O
Dirección de Recursos Humanos por Competencias	2	2	4	3	E	O
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>12</b>		<b>19</b>		
<b>NOVENO CICLO</b>						
Simulación y Optimización de Procesos	2	2	4	3	E	O
Entrenamiento Externo en Ingeniería en industrias alimentarias I	0	20	20	10	E	O
Investigación en Ingeniería en Industrias alimentarias I	2	4	6	4	E	O
<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>40</b>		<b>17</b>		
<b>DÉCIMO CICLO</b>						
Evaluación del impacto ambiental	2	2	4	3	E	O
Entrenamiento Externo en Ingeniería en industrias alimentarias II	0	20	20	10	E	O
Investigación en Ingeniería en Industrias alimentarias II	2	4	6	4	E	O
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>26</b>		<b>17</b>		
<b>TOTAL EN TODO EL PLAN</b>						
	<b>136</b>	<b>176</b>		<b>200</b>		
<b>ELECTIVOS</b>						
Tecnología de aceites y grasas	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de azúcares y derivados	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de granos y cereales	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de productos lácteos	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de Ovoproductos	2	2	4	3	E	EL
Introducción a la Nutrición	1	2	3	2	E	EL
Función y Metabolismo de Macro y Micronutrientes	2	2	4	3	E	EL
Evaluación nutricional	2	2	4	3	E	EL
Administración de Negocios en Nutrición	2	2	4	3	E	EL
Bioquímica de la nutrición	2	2	4	3	E	EL
Tópico selecto 1				3	E	EL
Tópico selecto 2				3	E	EL
Tópico selecto 3				3	E	EL
Tópico selecto 4				3	E	EL
Tópico selecto 5				3	E	EL
<b>DIPLOMA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (requiere aprobar un mínimo de 12 créditos de la siguiente lista)</b>						
Tecnología de aceites y grasas	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de azúcares y derivados	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de granos y cereales	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de productos lácteos	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de Ovoproductos	2	2	4	3	E	EL
<b>DIPLOMA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (requiere aprobar un mínimo de 12 créditos de la siguiente lista)</b>						
Introducción a la Nutrición	1	2	3	2	E	EL
Función y Metabolismo de Macro y Micronutrientes	2	2	4	3	E	EL
Evaluación nutricional	2	2	4	3	E	EL
Administración de Negocios en Nutrición	2	2	4	3	E	EL
Bioquímica de la nutrición	2	2	4	3	E	EL

\*Tópico Selecto: El curso busca complementar los estudios en temas modernos de la carrera, no abordados en los cursos regulares, y que pueden desarrollarse en la ULCB como en Instituciones de educación superior e investigación del extranjero, promoviendo la movilidad estudiantil.

G: Asignatura General  
E: Asignatura de especialidad  
O: Asignatura obligatoria  
EL: Asignatura Electiva