



INGENIERÍA QUÍMICA Y DE ALIMENTOS

Elaboración de horario

#YaSoyIQUI

#YaSoyIALI

Puntos clave para la elaboración de horario de IQUI / IALI

- Tener claro qué materias inscribir

INGENIERÍA
QUÍMICA

INGENIERÍA DE
ALIMENTOS



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES FACULTAD DE INGENIERÍA PREGAÑO EN INGENIERÍA QUÍMICA																	
Semestre	1		2		3		4		5		6		7		8		
Creditos	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
Talleres																	
Proyectos																	
Cursos																	
Equipos Adhones																	

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES FACULTAD DE INGENIERÍA PREGAÑO EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS																	
Semestre	1		2		3		4		5		6		7		8		
Creditos	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
Talleres																	
Proyectos																	
Cursos																	
Equipos Adhones																	

<https://quimicayalimentos.uniandes.edu.co/>

Aspectos que han cambiado para el 2021-2

- Escritura Universitaria cambió

Escritura Universitaria I

LENG 1511
LITE 1621



ESCR 1101

Escritura Universitaria II

LENG 1512
LITE 1622



ESCR 1102



Aspectos que han cambiado para el 2021-2

NUEVA TRANSICIÓN DEL CBU

PARA ESTUDIANTES QUE ENTRARON A LA UNIVERSIDAD ANTES DE 2018-2, QUE APROBARON AL MENOS UN CURSO DEL ANTIGUO CBU Y QUE NO CUMPLEN CON EL REQUISITO DEL CBU QUE ESTABA VIGENTE ANTES DE LA REFORMA DE 2018-2



MÍNIMO 14 CRÉDITOS
EN CURSOS DEL CBU (ANTIGUO + NUEVO)



AL MENOS UN CURSO EN
ARTES Y HUMANIDADES
O EN CULTURAS ARTES Y HUMANIDADES



AL MENOS UN CURSO EN
CIENCIA Y TECNOLOGÍA
O EN PENSAMIENTO CIENTÍFICO



**EL CURSO COMÚN
DE COLOMBIA**
SI CURSÓ Y APROBÓ
9 CRÉDITOS
O MENOS DEL ANTIGUO CBU



Aspectos que han cambiado para el 2021-2

- Cursos Tipo Epsilon – Formación ética



Aspectos a tener en cuenta

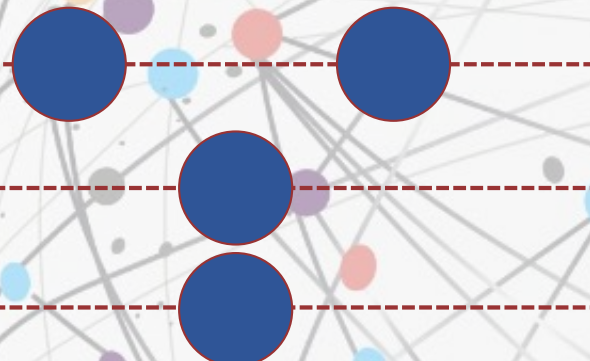
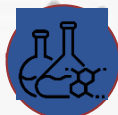
Prerrequisitos/Correquisitos

Esquema
General

MAG.

TA.

LAB.



CÓDIGO	CURSO	CORREQUISITO	
		CÓDIGO	CURSO
IQUI-2011	BALANCES DE MATERIA	IQUI-2011L	TALLER BALANCES DE MATERIA
IQUI-2012	BALANCES DE ENERGÍA	IQUI-2012L	TALLER BALANCES DE ENERGÍA
IQUI-2020	TERMODINÁMICA	IQUI-2020T	TRAB.ASIST.TERMODINÁMICA
		IQUI-2023	LAB. TERMODINÁMICA
IQUI-2021	EQUILIBRIO DE FASES Y QUÍMICO	IQUI-2024	LAB. EQUILIBRIO
IQUI-2032	PROYECTO INTEGRADO 2	IQUI-2032L	LAB. PROYECTO INTEGRADO 2
		IQUI-2032T	TRABAJ.ASIST.PROY.INTEGRADO 2

Aspectos a tener en cuenta

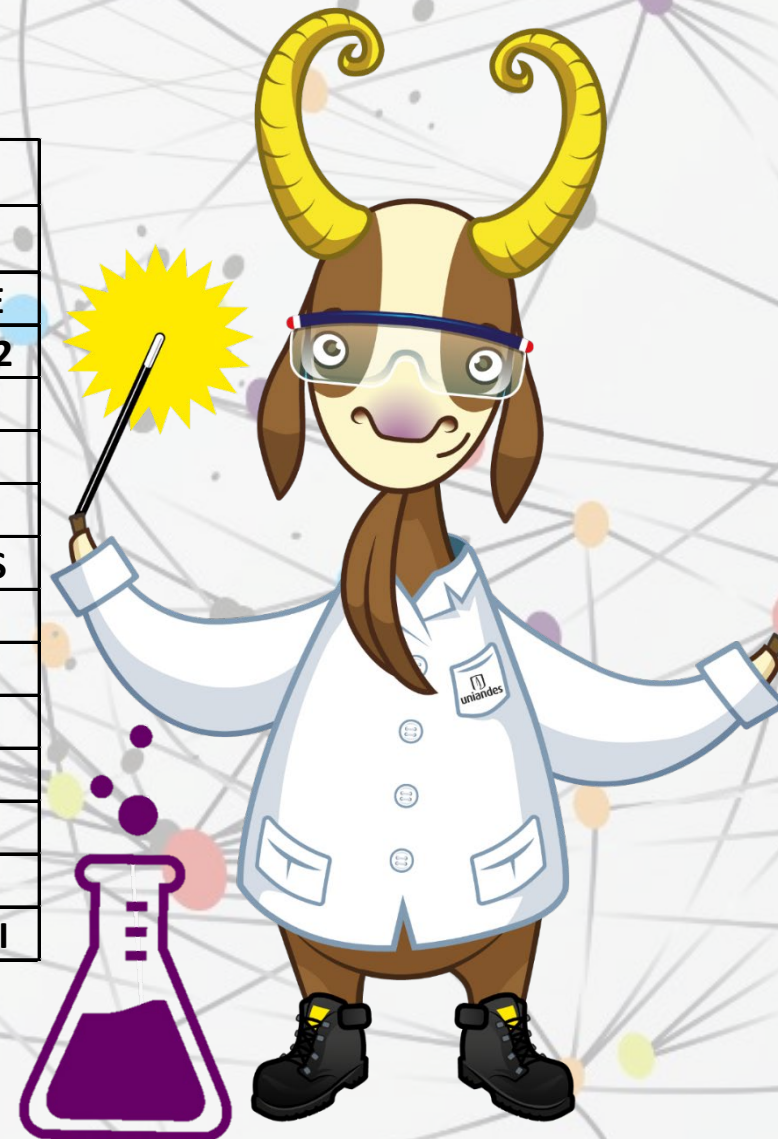
Prerrequisitos/Correquisitos



Universidad de
los Andes
Colombia

Departamento de
Ingeniería Química
y de Alimentos

CÓDIGO	CURSO	CORREQUISITO	
		CÓDIGO	CURSO
IQUI-2042	HERRAMIENTAS DIS. EXP. IQUI	IQUI-2042T	TRABAJ.ASIST.HERRAMIENTAS DOE
IQUI-2102	FENÓMENOS DE TRANSPORTE 2	IQUI-2102T	TRAB.ASIST.FENÓMENOS TRANSP.2
		IQUI-2104	LAB. FENÓMENOS TRANSPORTE 2
IQUI-2110	FENÓMENOS TRANSP. MACRO	IQUI-2110L	LABORATORIO FEN. TRAN. MACRO
IQUI-2111	FENÓMENOS TRANSP. MICRO	IQUI-2111L	LABORATORIO FEN. TRAN. MICRO
IQUI-2300	INGENIERÍA DE REACCIONES	IQUI-2300T	TRAB.ASIST.INGENIER.REACCIONES
		IQUI-2301	LAB. INGENIERÍA REACCIONES
IQUI-2400	MODELAMIENTO DE SISTEMAS QUÍM		
IQUI-3033	PROYECTO INTEGRADO 3	IQUI-3033L	TALLER PROYECTO INTEGRADO 3
IQUI-3034	PROYECTO INTEGRADO 4	IQUI-3034L	TALLER PROYECTO INTEGRADO 4
IQUI-3043	HERRAMIENTAS COMP. 1	IQUI-3043L	TALLER HERRAMIENTAS COMPUT 1
IQUI-3044	HERRAMIENTAS COMP. 2	IQUI-3044L	TALLER HERRAMIENTAS COMPUT 2
IQUI-3045	MÉTODOS OPTIM. IQUI	IQUI-3045L	TALLER DE MÉTODO DE OPTIMIZACI



Aspectos a tener en cuenta

Prerrequisitos/Correquisitos



CÓDIGO	CURSO	CORREQUISITO	
		CÓDIGO	CURSO
IALI-2021	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	IALI-2021L	LAB. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS
IALI-2022	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	IALI-2022L	LAB. TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
IALI-2032	GASTRONOMÍA		
IALI-3023	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	IALI-3023L	LAB. MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS
IALI-3024	NUTRICIÓN		
IALI-3034	DISEÑO DE PROCESOS ALIM.		
IALI-3043	T. PROCESAMIENTO Y PRESERVAC.	IALI-3043L	LAB. TALLER DE PROC Y PRESER
IALI-3044	T. SEGURIDAD EN ALIMENTOS		

Aspectos a tener en cuenta

- Cursos en 3 modalidades

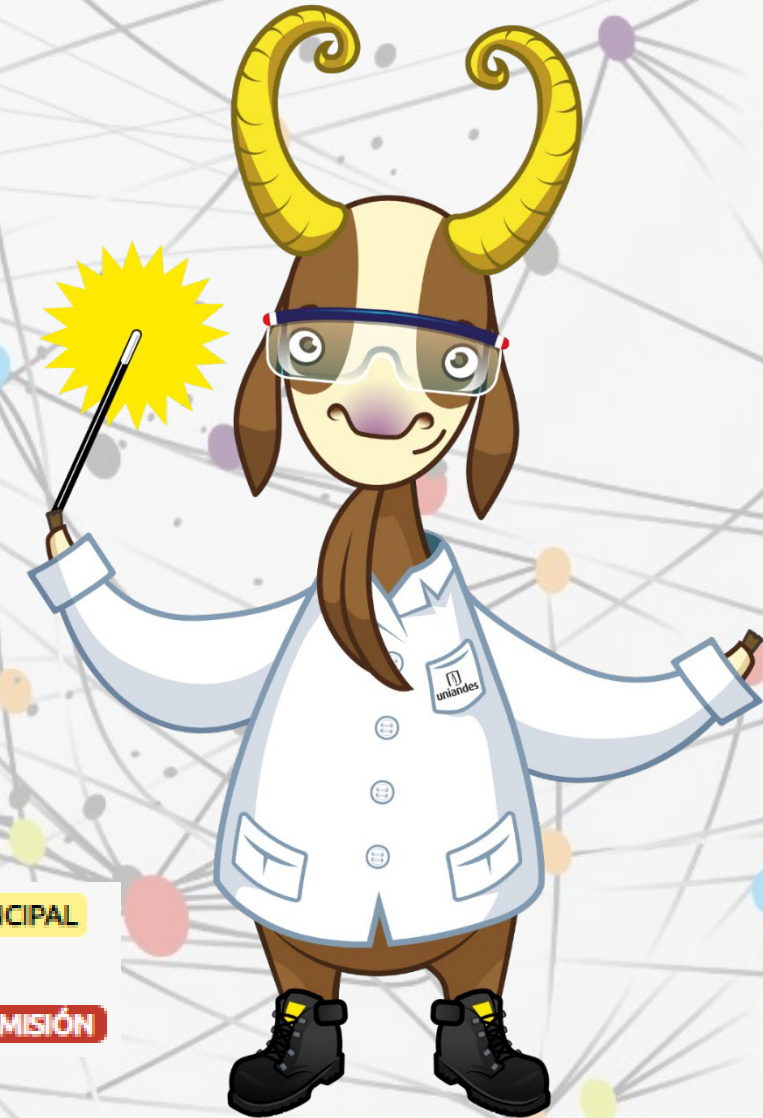


100% Virtual
Campus: **VIRTUAL**



Semipresencial con
transmisión
Campus: **CAMPUS PRINCIPAL**
Atributos:
SEMIPRESENCIAL CON TRANSMISIÓN

100% Presencial
Campus: **CAMPUS PRINCIPAL**
Atributos:
SEMIPRESENCIAL SIN TRANSMISIÓN



Aspectos a tener en cuenta



Universidad de
los Andes
Colombia

Departamento de
Ingeniería Química
y de Alimentos

- Extracreditación por SCH

Inscripción de
18/20 créditos en
el turno asignado

Realizar SCH con
los cursos con los
que se completa la
extracreditación

Al final de los
todos CH se dará
respuesta a la
extracreditación





Universidad de
los Andes
Colombia

Departamento de
Ingeniería Química
y de Alimentos



¿INQUIETUDES?