

Montevideo, 21 de febrero de 2022

Visto el informe de la Comisión de Carrera de Ingeniería de Alimentos, **se resuelve** habilitar la siguiente flexibilización de previas para el primer semestre de 2022:

1- "Fenómenos de Transporte en Ingeniería de Procesos" y "Termodinámica Aplicada a la Ingeniería de Procesos"

Para el cursado de la UC se controlarán las siguientes previas:

- Examen de "Física 2" o Examen de "Física 101"
- Curso de "Matemática 07" o el curso de "Introducción a las Ecuaciones Diferenciales"
- Curso de "Fisicoquímica 101"

2- "Ingeniería de las Reacciones Químicas 1"

Para el cursado de la UC se controlarán las siguientes previas:

- Examen de "Matemática 07" o el Examen de "Introducción a las Ecuaciones Diferenciales"
- Examen de "Fisicoquímica 103"
- Examen de "Matemática 05" o Examen de "Probabilidad y Estadística"
- Examen de "Fenómenos de Transporte en Ingeniería de Procesos"
- Examen de "Termodinámica Aplicada"
- Curso de Fluidodinámica

3- "Transferencia de Calor y Masa 2"

Para el cursado de la UC se controlarán las siguientes previas:

- Examen de "Fenómenos de Transporte en Ingeniería de procesos"
- Curso de "Transferencia de Calor y Masa 1" (aprobado el curso con más de 40 puntos)

4- "Proyecto Industrial"

Para el cursado de la UC se controlarán las siguientes previas:

Materias de Formación Básica: 180 créditos aprobados con los mínimos en:

- Matemáticas: 45 créditos
- Física 30 créditos
- Química 45 créditos
- Ciencias Biológicas 25 créditos
- Informática 5 créditos

Materias de Formación Específica:

- Química de Alimentos 8 créditos
- Microbiología Alimentaria 15 créditos (curso Higiene y Seguridad de Alimentos)
- Ingeniería de Procesos de Producción 55 créditos: tener aprobado el examen de Fluidodinámica y los cursos de Ingeniería de las Reacciones Químicas 1, Transferencia de Calor y Masa 2. e Higiene y Servicios de Plantas Procesadoras de Alimentos.
- Tecnología de Alimentos 7 créditos.
- Calidad de Alimentos 8 créditos.