

INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Plan analítico de la carrera (Resolución N° 012/08 - R.)

CÓD.	ASIGNATURAS	HS. SEM.	HS. TOTALES	1º CUATR.	2º CUATR.
PRIMER AÑO					
01	Cálculo I	11	165	X	
02	Química General	6	90	X	
03	Introducción a la Ingeniería	3	45	X	
04	Fundamentos de Informática	5	75	X	
05	Álgebra Lineal y Geometría Analítica	10	150		X
06	Química Inorgánica	6	90		X
07	Física I	10	150		X
08	Sistemas de Representación	5	75		X
SEGUNDO AÑO					
09	Química Orgánica I	6	90	X	
10	Cálculo II	9	135	X	
11	Inglés Técnico	5	75	X	
12	Probabilidad y Estadística	8	120		X
13	Física II	8	120		X
14	Química Orgánica II	6	90		X
15	Economía	4	60		X
TERCER AÑO					
16	Análisis Numérico	6	90	X	
17	Termodinámica	9	135	X	
18	Química Analítica I	6	90	X	
19	Microbiología General	7	105	X	
20	Química Analítica II	6	90		X
21	Fisicoquímica	8	120		X
22	Operaciones Unitarias I	10	150		X
CUARTO AÑO					
23	Operaciones Unitarias II	10	150	X	
24	Ingeniería Ambiental	5	75	X	
25	Servicios Industriales	7	105	X	
26	Química Biológica	8	120	X	
27	Microbiología de Alimentos y Biotecnología	7	105		X
28	Bioquímica de Alimentos y Nutrición	7	105		X
29	Ingeniería Legal	4	60		X
QUINTO AÑO					
30	Preservación de Alimentos y Envasado	6	90	X	
31	Control de Calidad de Alimentos	6	90	X	
32	Proyecto Industrial	6	90	X	
33	Organización Industrial	4	60		X
34	Industrias Alimentarias I	7	105		X
35	Industrias Alimentarias II	7	105		X
	Práctica Profesional		200		X
	Trabajo Final de Ing. en Alimentos	6	90		

Código	Cursos Optativos	Ubicación en el Plan de Estudio	
		Año	Cuatrimestre
CO 1	Comunicación oral y escrita	2º	1º
CO 2	Ingles Técnico Avanzado	3º	1º
CO 3	Epistemología y Metodología de la Investigación	3º	1º
CO 4	Fundamentos de Marketing	3º	2º
CO 5	Calidad	4º	1º
CO 6	Fenómenos de transferencia de energía y materia	4º	1º
CO 7	Ingeniería de las reacciones químicas	4º	2º

Sistema de correlatividades (Resolución N° 072/13 - C.S.)

CÓD.	ASIGNATURAS	PARA CURSAR		P/RENDIR
		REG	APROB	APROB
PRIMER AÑO				
01	Cálculo I	---	---	---
02	Química General	---	---	---
03	Introducción a la Ingeniería	---	---	---
04	Fundamentos de Informática	---	---	---
05	Álgebra Lineal y Geometría Analítica	01	---	01
06	Química Inorgánica	02	---	02
07	Física I	01	---	01
08	Sistemas de Representación	03	---	03
SEGUNDO AÑO				
09	Química Orgánica I	06	02	06
10	Cálculo II	05	01	05
11	Inglés Técnico	06 - 07	03	03
12	Probabilidad y Estadística	10	01 – 05	10
13	Física II	07 – 10	05	07 – 10
14	Química Orgánica II	05 – 09	06	05 – 09
15	Economía	04	01 – 05	04
TERCER AÑO				
16	Análisis Numérico	10	01 – 04 – 05	10
17	Termodinámica	07 – 10	09	07 – 10
18	Química Analítica I	14	07 – 09	14
19	Microbiología General	10 – 14	09 -10	10 – 14
20	Química Analítica II	18	13	18
21	Fisicoquímica	16 – 17	14	16 – 17
22	Operaciones Unitarias I	16 – 17	08 – 09 – 13	16 –17
CUARTO AÑO				
23	Operaciones Unitarias II	21 – 22	12 – 16 -17	21 – 22
24	Ingeniería Ambiental	18 – 19	14 - 15	18 – 19
25	Servicios Industriales	17 – 18	11 – 13	17 – 18
26	Química Biológica	18	14	18
27	Microbiología de Alimentos y Biotecnología	23 -24	19	23 – 24
28	Bioquímica de Alimentos y Nutrición	24	20	24
29	Ingeniería Legal	24	22	22-17
QUINTO AÑO				
30	Preservación de Alimentos y Envasado	28 – 27	20 – 21	28 – 27
31	Control de Calidad de Alimentos	27 – 28	20 – 23	27 – 28
32	Proyecto Industrial	25 - 27	23 - 24	25 - 27
33	Organización Industrial	30-32	15-27	30-29
34	Industrias Alimentarias I	29 – 30	19 – 23	29 – 30
35	Industrias Alimentarias II	29 – 30	19 – 23	29 – 30
	Práctica Profesional	34 - 35	27 – 31	---
	Trabajo Final de Ingeniería en Alimentos	32 – 34 – 35	27 – 31	Todas las asignaturas

Cursos Optativos

CÓD	CURSO	PARA CURSAR		PARA RENDIR
		REG.	APROB.	APROBADAS
C01	Comunicación oral y escrita	05	02 - 03	05
C02	Ingles Técnico Avanzado	10	11	-
C03	Epistemología y Metodología de la Investigación	12	10	12
C04	Fundamentos de Marketing	16	15	16
C05	Calidad	17	12	17
C06	Fenómenos de transferencia de energía y materia	22	17	22
C07	Ingeniería de las reacciones químicas	23	19	23