

→ FACULTAD DE PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA

PLAN DE ESTUDIOS

Título: Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Duración: 5 años (10 cuatrimestres).

Horas de interacción pedagógica: 3.165.

Créditos totales: 376.

Título de Pre Grado: Técnico/a Universitario/a en Ciencia y tecnología de los alimentos (1er tramo de la licenciatura).

Duración: 3 años (6 cuatrimestres). **Créditos totales:** 184.

Horas de interacción pedagógica: 1.515.

		1er Año Primer cuatrimestre			
ASIGNATURA		CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
1	Introducción a la tecnología de los alimentos.	64	8		☐
2	Elementos de matemática.	64	8		☐
3	Química general e inorgánica.	96	10		☐
4	Taller de lectura y escritura académica.	32	6		☐
		1er Año Segundo cuatrimestre			
5	Introducción a la biología molecular y celular.	96	10		☐
6	Física.	64	8		☐
7	Introducción a la cultura digital.	32	6		☐
8	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos I.	96	10		☐

		2do Año Tercer cuatrimestre			
ASIGNATURA		CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
9	Química Orgánica.	96	10	Química general e inorgánica (3)	☐
10	Microbiología de alimentos.	64	8	Elementos de matemática (2) Introducción a la biología molecular y celular (5)	☐
11	Ciencia, tecnología y sociedad.	32	6		☐
12	Seminario a elección I.	32	6		☐
		2do Año Cuarto cuatrimestre			
13	Fisicoquímica de los alimentos.	64	8	Física (6) Química Orgánica (9)	☐
14	Bioquímica.	96	10	Química general e inorgánica (3)	☐
15	Operaciones unitarias.	64	8	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos I (8)	☐
16	Taller de formulación y desarrollo de proyectos sociocomunitarios.	64	8		☐

		3er Año Quinto cuatrimestre			
ASIGNATURA		CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
17	Química analítica.	64	8	Química orgánica (9)	☐
18	Probabilidad y estadística.	64	8	Elementos de matemática (2)	☐
19	Legislación y normas de seguridad en la industria alimentaria.	64	8		☐
20	Economía de la industria alimentaria.	64	8		☐
21	Elementos para la comprensión de lengua extranjera.	32	6		☐
3er Año Sexto cuatrimestre					
22	Gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos.	64	8	Legislación y normas de seguridad en la industria alimentaria (19)	☐
23	Bromatología y análisis de la calidad.	96	10	Química analítica (17)	☐
24	Análisis matemático I.	64	8	Elementos de matemática (2)	☐
25	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos II.	96	10	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos I (8)	☐
* Experiencias formativas acreditables (EFA).		75	6		☐
TECNICATURA UNIVERSITARIA (AÑOS 1 Y 2)		1.515 hs	184	☐	

		4to Año Séptimo cuatrimestre			
ASIGNATURA		CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
26	Procesos industriales I: carnes y productos lácteos.	96	10		☐
27	Físicoquímica de los alimentos II.	64	8		☐
28	Administración y gestión de empresas alimentarias.	64	8		☐
29	Elementos para la comunicación en lengua extranjera.	32	6		☐
30	Políticas alimentarias y salud pública.	96	10		☐
4to Año Octavo cuatrimestre					
31	Procesos industriales II: granos y frutihortícolas.	96	10		☐
32	Tecnologías de los alimentos.	96	10		☐
33	Toxicología alimentaria.	64	8		☐
34	Nutrición y salud.	64	8		☐
35	Evaluación y análisis sensorial de alimentos.	32	6		☐

		5to Año Noveno cuatrimestre			
ASIGNATURA		CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
36	Procesos industriales III: alimentos y bebidas.	96	10		☐
37	I + D en ciencia y tecnología de los alimentos.	64	8		☐
38	Análisis matemático II.	64	8		☐
39	Proyecto integrador: Tecnología de los alimentos.	96	10		☐
		5to Año Décimo cuatrimestre			
40	Biotecnología alimentaria.	64	8		☐
41	Ética, seguridad y responsabilidad profesional.	64	8		☐
42	Gestión ambiental en la industria alimentaria.	32	6		☐
43	Seminario a elección II.	48	8		☐
44	Práctica profesional: Diseño y desarrollo de productos alimenticios.	96	6		☐
48	* Experiencias Formativas Acreditables (EFA).	125	10		☐
LICENCIATURA (AÑOS 4 Y 5)		1.650	192		☐
TOTAL CARRERA DE GRADO		3.165	376		

TRAMOS		Horas de interacción Pedagógica	Créditos Totales	
1.	Tramo Tecnicatura (Años 1, 2 y 3)	1.515 hs	184	☐
2.	Tramo Licenciatura (Años 4 y 5)	1.650 hs	192	☐

→ RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

Para inscribirse, cursar y aprobar (de acuerdo a las modalidades establecidas en el régimen académico) las asignaturas que poseen correlativas, el/la estudiante deberá tener regularizadas las asignaturas indicadas.

Para inscribirse, cursar y aprobar (de acuerdo a las modalidades establecidas en el régimen académico) las asignaturas correspondientes al 2º año el/la estudiante debe tener regularizadas al menos el 50% de las asignaturas de 1º año.

Para inscribirse, cursar y aprobar (de acuerdo a las modalidades establecidas en el régimen académico) las asignaturas correspondientes al 3º año el/la estudiante debe tener regularizadas al menos el 50% de las asignaturas de 2º año.

* Las Experiencias Formativas Acreditables (EFA) pueden cursarse y acreditarse a lo largo de la carrera de acuerdo a la oferta o catálogo vigente en cada cuatrimestre. El total de los créditos expresados en el tramo de la licenciatura incluye los créditos ya realizados durante el tramo de la tecnicatura universitaria.