UNIVERSIDAD NACIONAL DE PILAR

FACULTAD DE PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA

PLAN DE ESTUDIO

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:** 210.
Horas de interacción pedagógica: 1.739.

TRAMO DE PREGRADO – Tecnicatura Universitaria – Años 1 , 2 y 3

	ASIGNATURA	CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
	1er Año | Primer cuatrimestre				
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		○

	ASIGNATURA	CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
	2do Año | Tercer cuatrimestre				
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		○

	ASIGNATURA	CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
	3er Año | Quinto cuatrimestre				
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)	**1.739 hs**	**210**		●

	ASIGNATURA	CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
	4to Año | Séptimo cuatrimestre				
26	Procesos industriales I: carnes y productos lácteos.	96	10	*Operaciones unitarias (15)* *Práctica profesional: Tecnología de los alimentos II (25)*	○
27	Físicoquímica de los alimentos II.	64	8	*Fisicoquímica de los alimentos (13)*	○
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	*Bromatología y análisis de la calidad (23)*	○
33	Toxicología alimentaria.	64	8	*Bromatología y análisis de la calidad (23)*	○
34	Nutrición y salud.	64	8		○
35	Evaluación y análisis sensorial de alimentos.	32	6	*Bromatología y análisis de la calidad (23)*	○

	ASIGNATURA	CARGA HORARIA TOTAL	CRÉDITOS	CORRELATIVIDADES	✓
	5to Año | Noveno cuatrimestre				
36	Procesos industriales III: alimentos y bebidas.	96	10	*Tecnologías de los alimentos (36)*	○
37	I + D en ciencia y tecnología de los alimentos.	64	8		○
38	Análisis matemático II.	64	8	*Análisis matemático I (24)*	○
39	Proyecto integrador: Tecnología de los alimentos.	96	10	*Práctica profesional: Tecnología de los alimentos II (25)* *Tecnologías de los alimentos (36)*	○
	5to Año | Décimo cuatrimestre				
40	Biotecnología alimentaria.	64	8		○
41	Ética, seguridad y responsabilidad profesional.	64	8	*Políticas alimentarias y salud pública (30)*	○
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	*Práctica profesional: Tecnología de los alimentos II (25)* *I + D en ciencia y tecnología de los alimentos (37)* *Tecnologías de los alimentos (36)*	○
45	* Experiencias Formativas Acreditables (EFA).	125	10		○
	LICENCIATURA (AÑOS 4 Y 5)	**1.426**	**166**		●
	TOTAL CARRERA DE GRADO	**3.165**	**376**		

	TRAMOS	Horas de interacción Pedagógica	Créditos Totales	
1.	Tramo Tecnicatura (Años 1, 2 y 3)	1.739 hs	210	○
2.	Tramo Licenciatura (Años 4 y 5)	1.426 hs	166	○

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.

Para inscribirse, cursar y aprobar (de acuerdo a las modalidades establecidas en el régimen académico) las asignaturas correspondientes al 4º año el/la estudiante debe tener regularizadas al menos el 50% de las asignaturas de 3º año.

Para inscribirse, cursar y aprobar (de acuerdo a las modalidades establecidas en el régimen académico) las asignaturas correspondientes al 5º año el/la estudiante debe tener regularizadas al menos el 50% de las asignaturas de 4º 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.