UNIVERSIDAD NACIONAL DE PILAR

FACULTAD DE PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA

PLAN DE ESTUDIO

Carrera: Tecnicatura Universitaria en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Título:Técnico/a Universitario/a en Ciencia y tecnología de los alimentos.

Modalidad: Presencial.

Duración: 3 años (6 cuatrimestres).

Horas de interacción pedagógica: 1.739 horas.

Cantidad de créditos: 210.

	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.*	○
10	Microbiología de alimentos.	64	8	*• Elementos de matemática.* *• Introducción a la biología molecular y celular.*	○
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.* *• Química Orgánica.*	○
14	Bioquímica.	96	10	*• Química general e inorgánica.*	○
15	Operaciones unitarias.	64	8	*• Práctica profesional: Tecnología de los alimentos I.*	○
16	Taller de formulación y desarrollo de proyectos sociocomunitarios.	64	8		○

	3er Año | Quinto cuatrimestre				
17	Química analítica.	64	8	• *Química orgánica.*	◯
18	Probabilidad y estadística.	64	8	• *Elementos de matemática.*	◯
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.*	◯
23	Bromatología y análisis de la calidad.	96	10	• *Química analítica.*	◯
24	Análisis matemático I.	64	8	• *Elementos de matemática.*	◯
25	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos II.	96	10	• *Práctica profesional: Tecnología de los alimentos I.*	◯
26	Experiencias formativas acreditables (EFA).	75	6		◯
		1.739	**210**		

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.