

INGENIERÍA EN ALIMENTOS - PLAN 2003 (Texto Ordenado)

<i>Cuat</i>	<i>Asignaturas</i>	<i>Cód.</i>	<i>CG</i>	<i>Hs.</i>	<i>Correlativas</i>
PRIMER AÑO					
1	Introducción a la Ingeniería	RA8		96	----
	Análisis Matemático A	633	8	128	RA8 Introducción a la Ingeniería
	Álgebra A	631	8	128	RA8 Introducción a la Ingeniería
	Química General I	1BA	8	128	RA8 Introducción a la Ingeniería
2	Análisis Matemático B	634	6	96	633 Análisis Matemático A
	Álgebra B	632	6	96	631 Álgebra A
	Física 1	722	8	128	631 Álgebra A – 633 Análisis Matemático A
	Química General II	1BB	5	80	1BA Química General I
SEGUNDO AÑO					
3	Análisis Matemático C	635	8	128	632 Álgebra B – 634 Análisis Matemático B
	Computación	615	6	96	631 Álgebra A – 633 Análisis Matemático A
	Física 2	723	8	128	632 Álgebra B – 634 Análisis Matemático B – 722 Física 1
	Estadística Básica	628	4	64	634 Análisis Matemático B
4	Física 3	724	7	112	723 Física 2
	Análisis Numérico para Ingeniería	636	5	80	615 Computación – 635 Análisis Matemático C
	Balances de Materia y Energía	1TA	4	64	1BB Química General II – 634 Análisis Matemático B
	Química Orgánica	1BD	7	112	1BB Química General II
TERCER AÑO					
5	Termodinámica	1TB	10	160	1BB Química General II – 635 Análisis Matemático C – 722 Física 1
	Laboratorio de Química I	1BE	4	64	1BA Química General I – 1BB Química General II
	Introducción al Desempeño Profesional	1QH	4	64	1TA Balances de Materia y Energía
	Química y Bioquímica de Alimentos	1BH	8	128	1BD Química Orgánica
	Física Experimental	727	2	32	724 Física 3
6	Química Analítica	1BG	9	144	1BD Química Orgánica – 724 Física 3
	Microbiología de Alimentos	1AB	9	144	1BH Química y Bioquímica de Alimentos
	Transferencia de Cantidad de Movimiento	1OA	10	160	1TA Balances de Materia y Energía – 1TB Termodinámica
	Sistemas de Representación	2C1	2	32	632 Álgebra B – 615 Computación
CUARTO AÑO					
7	Transferencia de Calor	1OD	10	160	1OA Transferencia de Cantidad de Movimiento
	Laboratorio de Química de Alimentos	1BI	4	64	1BE Laboratorio de Química I – 1BH Química y Bioquímica de Alimentos
	Bromatología	1AA	10	160	1BG Química Analítica – 1BH Química y Bioquímica de Alimentos
8	Transferencia de Masa en Alimentos	1OC	8	128	1OA Transferencia de Cantidad de Movimiento – 1OD Transferencia de Calor (sugerida) – 636 Análisis Numérico para Ingeniería
	Procesamiento de Alimentos	1AD	9	144	1AB Microbiología de Alimentos – 1OD Transferencia de Calor – 628 Estadística Básica
	Laboratorio de Operaciones Unitarias	1OE	7	112	1OD Transferencia de Calor
QUINTO AÑO					
9	Control en Industrias de Alimentos	1QD	8	128	1OC Transferencia de Masa en Alimentos
	Procesos Biotecnológicos	1QF	8	128	1OC Transferencia de Masa en Alimentos
	Gestión de Procesos en Industrias de Alimentos	1AE	6	96	1AD Procesamiento de Alimentos – 1QH Introducción al Desempeño Profesional
	Ingeniería Económica	850	4	64	1QH Introducción al Desempeño Profesional
10	Industrias Alimentarias	1AC	10	160	1AD Procesamiento de Alimentos
	Laboratorio de Ingeniería en Alimentos	1AF	6	96	1AD Procesamiento de Alimentos
	Trabajo Final	1PA	10	160	1AA Bromatología – 1AD Procesam. de Alimentos – 1OC Transferencia de Masa en Alimentos – 2C1 Sistemas de Representación – 727 Física Experimental

EL ALUMNO DEBERÁ COMPLETAR LOS SIGUIENTES CREDITOS DE GRADO: OBLIGATORIOS 246 CG + TRABAJO FINAL: 10 CG TOTAL PARA RECIBIRSE: 256 CG = 4.096 HORAS

REQUISITOS ACADÉMICOS:

- El alumno deberá tener aprobado el IV Nivel de Inglés del Laboratorio de Idiomas de la UNMdP y/o aprobar la prueba de suficiencia antes de finalizar la carrera.
- El alumno deberá cumplimentar 200 horas de Práctica Profesional Supervisada.
- El alumno deberá tener aprobado el Seminario de Comunicación Eficaz
- El alumno deberá tener aprobado 4 talleres de Ciencias Sociales y Humanas. Cada uno de un mínimo de 10 horas (listado obrante en el Plan de Estudio).