

## INGENIERIA EN ALIMENTOS



	Asignatura	Correlativas	CG
1	Analisis Matemático I	Introd. a la Cs y la Ing	6 CG
	Algebra I-B	Introd. a la Cs y la Ing	4 CG
	Quimica General e Inorganica	Introd. a la Cs y la Ing	6 CG

	Asignatura	Correlativas	CG
2	Analisis Matemático II	Analisis Matemático I	5 CG
	Algebra II-B	Algebra I-B	5 CG
	Fisica A	An. Mat. I - Algebra I-B	6 CG
	Fisicoquimica I	Quim. Gral. e Inorganica	5 CG

Taller de Ingenieria I - 6 CG Debe haber aprobado: Introducción a la Ciencia y la Ingenieria

Asignatura	Correlativas	CG	
Analisis Matemático III	An. Mat. II - Algebra I	I	6 C
Balance de Masa y Energía	An. Mat. II, Fisica A, Quim	. Gral	4 C
Fundamentos de la Programación	An. Mat. I - Algebra I-	В	4 C
Fisica B-II	An. Mat. II, Algebra II, Fis	ica A	6 C
Sistemas de Repres. en Plantas de Procesos	Quim. Gral e Inorgani	са	2 C

	Asignatura	Correlativas	CG
	Termodinamica de los Alimentos I	Balance de Masa y Energia, An. Mat. III	4 CG
	Quimica del Carbono	Fisicoquimica I	5 CG
1	Fisicoquimica II	Fisicoquimica I, An. Mat. II	3 CG
a	Fisica C-II	Fisica B-II	4 CG
	Ingles I	Introd. a la Cs y la Ing.	3 CG
	Operación de Plantas de Procesos	Fisica B-II, Balance de Masa y Energía, Sist de Repres.	2 CG

Taller de Ingenieria II - 6 CG Debe haber aprobado: Taller de Ingenieria I

	Asignatura	Correlativas	CG
5	Metodos Numericos para Ingenieria	An. Mat. III, Fund. Prog	4 CG
	Operaciones Unitarias I	An. Mat III, Op. de Plantas	8 CG
	Termodinamica de Alimentos II	Fisicoquim. I, Term. de Alim I	4 CG
	Quimica Biologica	Quim. del Carb, Fisicoquim. Il	4 CG

	Asignatura	Correlativas	CG
6	Operaciones Unitarias II	Term. de Alim I, Op. Unit. I	8 CG
	Probabilidad y Estadistica	Analisis Matematico II	4 CG
	Tecnicas de Analisis Fisicoquimicos	Quimica del Carbono	4 CG
	Bioquimica de Alimentos	Quimica Biologica	4 CG

Taller de Ingenieria III - 8CG Debe haber aprobado: Taller de Ingenieria II

	Asignatura	Correlativas	CG
	Bromatologia y Calidad de Alimentos	Tec. An. Fisicoquimicos, Bioquimica de Alim.	7 CG
	Operaciones Unitarias III	Term. de Alim II	8 CG
	Microbiologia	Quim. Biologica	6 CG
	Etica, Legislación y Propiedad Intelectual en el Ejercicio Profesional	Analisis Matematico III	4 CG
	Organizacion Empresarial e Industrial	Analisis Matematica III	4 CG
9	Ingenieria de Procesos Biotecnologicos	Fisicoquimica II, Quim. Biolog. Microb.	4 CG
	Industrializacion de Alimentos II	Bromatologia, Trasformacion de Alim	4 CG
	Gestion en la Industria Alimentaria	Bromatologia, Trasformacion de Alim	4 CG
	Formulacion y Evaluacion de Proyectos de Inversión	Organización Empresarial e Industrial	4 CG

	Asignatura	Correlativas	CG
8	Transformación y preservación de Alimentos	Microb, Bioquim de Alim, Op. Unit II y III	7 CG
	Industralización de Alimentos l	Microb, Bromat, Op. Unit III	4 CG
	Sistemas de Gestión Integrados	Org. Empresarial e Ind.	4 CG
	Ingles II	Ingles I	3 CG

10	Seguridad y Salud Ocupacional	Organización Empresarial e Industrial	4 CG
	Control de Procesos en Alimentos	Operaciones Unitarias III	5 CG

Proyecto Integrador de Ingenieria en Alimentos - 10 CG Debe haber aprobado: Bromatologia, Transformacion y Preservación de Alimentos; Operaciones Unitarias III

**Requisitos:** Acreditar Introducción a la Ciencia y la Ingenieria

- CRÉDITOS DE GRADO OBLIGATORIOS (incluye Proyecto Integrador y PSC): 222 CG 3552 Hs
- CRÉDITOS DE GRADO OPTATIVAS y/o ACTIVÍDADES académicas COMPLEMENTARIAS: 12 CG 192 Hs.
- CRÉDITOS DE GRADO PPS: 12,5 CG 200 Hs.

CREDITOS TOTALES DEL PLAN: 246,5 CG - 3944 Hs.