



*Universidad Nacional de Cuyo*

FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA



“2010 – AÑO DEL BICENTENARIO DE LA REVOLUCIÓN DE MAYO”

SAN RAFAEL, 18 de febrero de 2010

VISTO:

La Ordenanza N° 08/09 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria que aprueba el Plan de Estudios de la carrera Bromatología, y

CONSIDERANDO:

Que la referida Ordenanza autoriza al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria a fijar la distribución de espacios curriculares por año, el régimen de promoción y correlatividades, la distribución de los espacios curriculares complementarios y su distribución dentro de la Carrera.

Que la implementación del Plan de Estudios de la carrera Bromatología se hace efectiva a partir del Ciclo Lectivo 2007.

Que mediante Expediente N° 12-341/09 la Dirección de la carrera Bromatología conjuntamente con la Comisión de Seguimiento Curricular de la misma, Secretaría Académica y los Departamentos de Materias Afines involucrados, gestionan la distribución por años y semestres de los espacios curriculares que integran el Plan de Estudios de la carrera Bromatología y su correspondiente régimen de correlatividades.

Que la Comisión de Asuntos Académicos habiendo realizado la evaluación del expediente de referencia y del acta correspondiente que consta a fojas 09, 10 y 11 propone acceder a lo solicitado.

Por ello, atento a lo expuesto, lo propuesto por la Comisión de Asuntos Académicos y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 10 de diciembre de 2.009,

EL CONSEJO DIRECTIVO  
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA  
O R D E N A:



*Universidad Nacional de Cuyo*

FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA



ARTÍCULO 1º.- Establecer la Organización Curricular de la carrera “Bromatología” de acuerdo al Anexo I que, con UNA (1) hoja forma parte de la presente norma.

ARTÍCULO 2º.- Establecer el Régimen de Correlatividades entre los Espacios Curriculares que conforman el Plan de Estudios de la carrera “Bromatología” de acuerdo al Anexo II que, con DOS (2) hojas forma parte de la presente norma.

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese e insértese en el Libro de Ordenanzas.

ORDENANZA N° 001



ANEXO I

**ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA BROMATOLOGÍA**

PRIMER SEMESTRE	Horas reloj	SEGUNDO SEMESTRE	Horas reloj
<b>Primer Año</b>		<b>Primer Año</b>	
Matemática	125	Física I	75
Química General	105	Química Inorgánica	105
Botánica	105	Plagas y Enfermedades de Alimentos Vegetales	60
Introducción a la Bromatología	30	Estadística Básica	50
<i>Para cursar 2º año el alumno debe acreditar los Espacios Curriculares Complementarios: Informática e Inglés I</i>			
<b>Segundo Año</b>		<b>Segundo Año</b>	
Física II	55	Bioquímica de los Alimentos	90
Química Orgánica y Biológica	105	Alimentos Zoógenos I	105
Química Analítica	95	Microbiología General	105
		Análisis Instrumental	90
<i>Para cursar 3º año el alumno debe acreditar el Espacio Curricular Complementario: Inglés II</i>			
<b>Tercer Año</b>		<b>Tercer Año</b>	
Alimentos de Origen Vegetal y Bebidas	95	Legislación Bromatológica	70
Microbiología de los Alimentos	100	Análisis de los Alimentos II	100
Análisis de los Alimentos I	70	Alimentos Zoógenos II	90
Saneamiento y Seguridad Industrial	90	<i>Espacio curricular complementario: Moral y Ética Profesional</i>	
Práctica Profesional	100		
<b>TOTAL HORAS Contenidos obligatorios</b>			<b>2015</b>
<b>TOTAL HORAS Espacios acreditables</b>			<b>175</b>
<b>TOTAL HORAS CARRERA</b>			<b>2190</b>



**ANEXO II**  
**RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES DE LA CARRERA BROMATOLOGÍA**

ESPACIOS CURRICULARES	PARA CURSAR		PARA RENDIR
	REGULARIZADA	APROBADA	APROBADA
<b>PRIMER AÑO</b>			
1. MATEMÁTICA	-	-	
2. QUÍMICA GENERAL	-	-	
3. BOTÁNICA	-	-	
4. INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA	-	-	
5. FÍSICA I	MATEMÁTICA	-	MATEMÁTICA
6. QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA GENERAL	-	QUÍMICA GENERAL
7. PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LOS VEGETALES	BOTÁNICA	-	BOTÁNICA
8. ESTADÍSTICA BÁSICA	MATEMÁTICA	-	MATEMÁTICA
<b>SEGUNDO AÑO</b>			
9. FÍSICA II	FÍSICA I	-	FÍSICA I
10. QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA GENERAL	QUÍMICA INORGÁNICA
11. QUÍMICA ANALÍTICA	QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA GENERAL	QUÍMICA INORGÁNICA
12. BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA
13. ALIMENTOS ZOOGENOS I	- INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA - QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA GENERAL	- INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA - QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA
14. MICROBIOLOGÍA GENERAL	- QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA - QUÍMICA ANALÍTICA	- QUÍMICA INORGÁNICA - INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
15. ANÁLISIS INSTRUMENTAL	- QUÍMICA ANALÍTICA - FISICA II	- QUÍMICA INORGÁNICA - INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA	- QUÍMICA ANALÍTICA - FÍSICA II
<b>TERCER AÑO</b>			
16. ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y BEBIDAS	- MICROBIOLOGÍA GENERAL - ALIMENTOS ZOOGENOS I	- BOTÁNICA - PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LOS VEGETALES	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL
17. MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ANÁLISIS INSTRUMENTAL	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ALIMENTOS ZOOGENOS I



18. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ANÁLISIS INSTRUMENTAL	QUÍMICA ANALÍTICA	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL
19. SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ANÁLISIS INSTRUMENTAL	QUÍMICA ANALÍTICA	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL
20. LEGISLACIÓN BROMATOLÓGICA	- MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I - ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y BEBIDAS	ALIMENTOS ZOOGENOS I	- MICROBIOLOGÍA GENERAL - ALIMENTOS ZOOGENOS II - ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y BEBIDAS
21. ALIMENTOS ZOOGENOS II	- MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I	ALIMENTOS ZOOGENOS I	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ALIMENTOS ZOOGENOS I
22. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II	- ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I - MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y BEBIDAS	- ESTADÍSTICA BÁSICA - BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - FÍSICA II	- ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I
23. PRÁCTICA PROFESIONAL	Regularizado 3° año para realizarla		- LEGISLACIÓN BROMATOLOGICA - ALIMENTOS ZOÓGENOS II - ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II