

SAN RAFAEL, 05 de setiembre de 2025

VISTO:

El Expediente N° 25967/2025, donde obra propuesta de modificación del régimen de correlatividades del Plan de Estudios de la carrera Ingeniería en Alimentos, y

CONSIDERANDO:

Que mediante Ordenanza N° 14/2022-C.D. aprobó el régimen de correlatividades entre los espacios curriculares que conforman el Plan de Estudios de la carrera Ingeniería en Alimentos de esta Unidad Académica.

Que Secretaría Académica eleva propuesta de modificación del actual régimen de correlatividades de la carrera Ingeniería en Alimentos, a los fines de subsanar irregularidades, elaborada por la Comisión de Seguimiento y Adecuación Curricular y los Departamentos de Espacios Curriculares Afines de dicha carrera.

Que las Comisiones de Asuntos Académicos e Interpretación y Reglamento, teniendo en cuenta la propuesta de Secretaría Académica, sugieren modificar la Ordenanza N° 14/2022-C.D. e incorporar los cambios en el régimen de correlatividades del Plan de Estudios de la carrera Ingeniería en Alimentos.

Por ello, atento a lo expuesto, lo sugerido por las referidas Comisiones y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 02 de setiembre de 2025,

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

ARTICULO 1°.- Modificar el régimen de correlatividades del Plan de Estudios de la carrera **INGENIERÍA EN ALIMENTOS** de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, vigente por Ordenanza N° 14/2022-C.D., de acuerdo a las especificaciones detalladas en el Anexo I de la presente ordenanza, que consta de DOS (2) hojas.

ARTÍCULO 2°.- La presente norma, que se emite en formato digital, será reproducida con igual número en soporte papel.

ARTICULO 3°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Ordenanzas.

ORDENANZA N° 016/2025

  
**VERÓNICA ELVA VIDELA**  
Secretaría Académica  
**Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO**  
DECANO  
FCAI - UNCuyo



**ANEXO I**

-1-

**RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS**

| Nº | ESPACIOS CURRICULARES                             | PARA CURSAR |          | PARA RENDIR |             |
|----|---------------------------------------------------|-------------|----------|-------------|-------------|
|    |                                                   | CURSADA     | APROBADA | CURSADA     | APROBADA    |
| 1  | QUÍMICA GENERAL                                   | -           | -        | -           | -           |
| 2  | MATEMÁTICA I                                      | -           | -        | -           | -           |
| 3  | INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA                      | -           | -        | -           | -           |
| 4  | PRÁCTICAS DE ACTIVIDAD FÍSICA SALUDABLE I         | -           | -        | -           | -           |
| 5  | QUÍMICA INORGÁNICA                                | 1           | -        |             | 1           |
| 6  | MATEMÁTICA II                                     | 2           |          |             | 2           |
| 7  | INFORMÁTICA Y PROGRAMACIÓN                        | -           | -        | -           | -           |
| 8  | SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN                        | -           | -        | -           | -           |
| 9  | MATERIAS PRIMAS                                   | 5           | 3        |             | 1           |
| 10 | MATEMÁTICA III                                    | 6           | 2        |             | 6           |
| 11 | QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA                      | 5           | 1        |             | 5           |
| 12 | FÍSICA I                                          | 6           | 2        |             | 6           |
| 13 | QUÍMICA ANALÍTICA                                 | 5           | 1        |             | 5           |
| 14 | FÍSICA II                                         | 12          | 6        |             | 12          |
| 15 | NUTRICIÓN                                         | 11          | 1        | 11          |             |
| 16 | BALANCES DE MASA Y ENERGÍA                        | 11          | 7        |             | 8           |
| 17 | INGLÉS I                                          |             |          |             |             |
| 18 | TERMODINÁMICA                                     | 10-12       | 3-5-6    |             | 10-12       |
| 19 | MECÁNICA Y CONOCIMIENTO DE MATERIALES             | 12          | 3-5-6    |             | 8-12        |
| 20 | RELACIONES LABORALES Y GESTIÓN DEL CAPITAL HUMANO | 7-8         | 3        | 7-8         |             |
| 21 | MÉTODOS NUMÉRICOS                                 | 10          | 7        |             | 10          |
| 22 | FENÓMENOS DE TRANSPORTE                           | 12          | 7        |             | 12          |
| 23 | INGLÉS II                                         |             |          |             | 17          |
| 24 | FISICOQUÍMICA                                     | 11-13-18    | 12       |             | 11-13-18    |
| 25 | OPERACIONES UNITARIAS I                           | 16-18-19-22 | 8-12     |             | 16-18-19-22 |
| 26 | BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS                       | 13 - 15     | 11 - 9   |             | 13- 15      |
| 27 | TECNOLOGÍA DEL CALOR                              | 16-18-19-22 | 8-12     |             | 16-18-19-22 |
| 28 | INTRODUCCIÓN A LA PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA      | 10          | 6        |             | 10          |
| 29 | DESARROLLO EMPRENDEDOR                            | 20          | 15       | 20          |             |
| 30 | INGLÉS III                                        |             |          |             | 23          |
| 31 | MICROBIOLOGÍA GENERAL                             | 26          | 11       |             | 26          |

VERÓNICA ELVIRA VIDELA  
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO  
DECANO  
FCAI - UNCuyo



**ANEXO I**

-2-

| Nº | ESPACIOS CURRICULARES                         | PARA CURSAR    |          | PARA RENDIR  |          |
|----|-----------------------------------------------|----------------|----------|--------------|----------|
|    |                                               | CURSADA        | APROBADA | CURSADA      | APROBADA |
| 32 | TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL | 26             | 9 - 15   |              | 26       |
| 33 | OPERACIONES UNITARIAS II                      | 24-25-27       | 16-18-22 |              | 24-25-27 |
| 34 | MÉTODOS ESTADÍSTICOS                          | 28             | 10       |              | 28       |
| 35 | TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL  | 26             | 9 - 15   |              | 26       |
| 36 | INGLÉS IV                                     |                |          |              | 30       |
| 37 | TECNOLOGÍA Y MANTENIMIENTO DE LOS SERVICIOS   | 25-27          | 18-19    |              | 25-27    |
| 38 | MICROBIOLOGÍA Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS | 31             | 26       |              | 31       |
| 39 | GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LA EMPRESA         | 20             | 29       |              | 20       |
| 40 | ECONOMÍA                                      | 29             | 20       |              | 29       |
| 41 | ELECTRICIDAD, INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL       | 33             | 25-14    | 33           | 14       |
| 42 | LEGISLACIÓN ALIMENTARIA                       | 29-32-35       | 20       |              | 29       |
| 43 | PRÁCTICAS DE ACTIVIDAD FÍSICA SALUDABLE II    | 4              |          |              | 4        |
| 44 | FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS         | 39- 40         | 20       |              | 39- 40   |
| 45 | BIOINGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS                | 38             | 26       |              | 38       |
| 46 | ANÁLISIS SENSORIAL                            | 38-32-35       | 26       | 38-32-35     |          |
| 47 | GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA    | 32- 35- 38 -42 | 31       |              | 38       |
| 48 | ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS                     | 32-35          | 26       |              | 32-35    |
| 49 | INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS                   | 32-35 - 37     | 33       | 32-35 - 37   |          |
| 50 | DISEÑO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS              | 34-42 -46      | 29       | 34-42 -46    |          |
| 51 | GESTIÓN AMBIENTAL                             | 32 - 35 - 39   | 31       | 32 - 35 - 39 |          |
|    | <b>ESPACIOS CURRICULARES OPTATIVOS</b>        |                |          |              |          |
|    | <b>PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA</b>       | 32-35-45-46-47 | 33-37-39 |              |          |
|    | <b>PROYECTO INTEGRADOR</b>                    |                |          | Último EC    |          |

VERÓNICA ELINA VIDELA  
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO  
DECANO  
FCAI - UNCuyo