



CARRERA: INGENIERÍA EN INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Distribución de las asignaturas y cursos por año

	CARGA HORARIA
PRIMER AÑO	
1- QUÍMICA GENERAL (CB)	105
2- MATEMÁTICA I (CB)	120
3- INT. AL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO (CI)	45
4- QUÍMICA INORGÁNICA (CB)	105
5- MATEMÁTICA II (CB)	120
6- SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN E INFORMÁTICA (CB)	90
SEGUNDO AÑO	
7- MATEMÁTICA III (CB)	120
8- QUÍMICA ORGÁNICA (TB)	150
9- FÍSICA I (CB)	120
10- QUÍMICA ANALÍTICA (TB)	150
11- FÍSICA II (CB)	120
12- ESTADÍSTICA (CB)	90
TERCER AÑO	
13- TERMODINÁMICA (TB)	105
14- MEC. Y CONOC. DE MATERIALES (TA)	90
15- MATERIAS PRIMAS (TA)	90
16- BALANCES Y FENÓMENOS DE TRANSPORTE (TB)	90
Créditos electivas (dos)	30
17- FISICOQUÍMICA (TB)	105
18- OPERACIONES UNITARIAS I (TA)	105
19- TECNOLOGÍA DEL CALOR (TA)	90
CURSO QUÍMICA BIOLÓGICA BÁSICA (TB)	15
Crédito electivos (dos)	30
CUARTO AÑO	
20- OPERACIONES UNITARIAS II (TA)	105
21- TEC. Y MANT. DE SERVICIOS (TA)	120
22- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (TA)	105
23- FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS (CI)	30
Crédito electivos (dos)	30
23- FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	75
24- MICROBIOLOGÍA GENERAL (TB)	90
25- GESTIÓN I (CI)	120
26- TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (TA)	90
Crédito electivos (dos)	30
QUINTO AÑO	
27- MICROBIOLOGÍA y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (TA)	90
28- BIOINGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS (TA)	105
29- TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL (TA)	90
Crédito electivos (dos)	30
30- GESTIÓN II (CI)	105
31- ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS (TA)	105
32- INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS (TA)	90
CURSO DE AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL (TA)	60
Subtotal	3555
Proyecto de Fábrica	210
Práctica Profesional	210
Total de horas	3975
DURACIÓN DE LA CARRERA 5 años.	

CB : bloque de Ciencias Básicas; TB: Bloque de Tecnologías Básicas; TA: Bloque de Tecnologías Aplicadas; CI: Bloque de Complemento de Ingeniería



Régimen de correlatividades

	PARA CURSAR		PARA RENDIR
	CURSADA	APROBADA	APROBADA
PRIMER AÑO			
1- QUÍMICA GENERAL	-	-	-
2- MATEMÁTICA I	-	-	-
3- INT. AL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO	-	-	-
4- QUÍMICA INORGÁNICA	1	-	1
5- MATEMÁTICA II	2	-	2
6- SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN E INFORMÁTICA	-	-	-
SEGUNDO AÑO			
7- MATEMÁTICA III	5	2	5
8- QUÍMICA ORGÁNICA	4	1	4
9- FÍSICA I	5	2	5
10- QUÍMICA ANALÍTICA	4	1	4
11- FÍSICA II	9	5	9
12- ESTADÍSTICA	7	5	7
TERCER AÑO			
13- TERMODINÁMICA	7-9-12	3-4-5	7-9
14- MEC. Y CONOC. DE MATERIALES	9	3-4-5	6-9
15- MATERIAS PRIMAS	8	3	8
16- BALANCES Y FENÒM. DE TRASPORTE	7-8-9-10	4-5-6	7-8-9-10
17- FISICOQUÍMICA	8-10-11-13	9	8-10-11-13
18- OPERACIONES UNITARIAS I	13-14-16	6-9	13-14-16
19- TECNOLOGÍA DEL CALOR	13-14-16	6-9	13-14-16
CUARTO AÑO			
20- OPERACIONES UNITARIAS II	17-18-19	13-16	17-18-19
21- TEC. Y MANT. DE SERVICIOS	18-19	13-14	18-19
22- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	17	10	8
23- FORM. Y EVAL. DE PROYECTOS. *	**	----	***
24- MICROBIOLOGÍA GENERAL	22	8	22
25- GESTIÓN I	18-19	8-10-11-12	18-19
26- TEC. DE ALIM. DE ORIGEN ANIMAL	22	15	22
QUINTO AÑO			
27- MICROBIOLOGÍA Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	24	22	24
28- BIOINGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	24	22	24
29- TEC. DE ALIM. DE ORIGEN VEGETAL	24	15	24
30- GESTIÓN II	25	-	25
31- ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	26-29	22	26-29
32- INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	26-29	20-21	26-29

*Régimen anual

** Estar cursando 19 – 20 – 21

***Tener aprobada hasta asignatura 19 inclusive

	PARA	REALIZARLA
	CURSADA	APROBADA
PRACTICA DE FÁBRICA	26-27-28-29	20-21- 24 -25