

SAN RAFAEL, 31 de marzo de 2023

VISTO:

El Expediente N° 6363/2023, mediante el cual Secretaría Académica eleva actuaciones respecto de cambio de correlatividades y espacios curriculares propuesto por las Comisiones de Seguimiento Curricular de la carrera Bromatología, y

CONSIDERANDO:

Que las propuestas han estado pendientes de análisis, en función de articular con el nuevo Plan de estudio de la carrera Ingeniería en Alimentos aprobado mediante Ordenanza N° 07/2022-C.D. de fecha 30 de noviembre de 2022.

Que, atento a lo anterior y con registro de los avales de los Departamentos de Espacios Curriculares respectivos, esta Secretaría propone modificar la Ordenanza N° 01/2011-C.D. según el siguiente detalle:

- Incluir obligatoriamente INGLES II
- Requerimiento de regularidad de ALIMENTOS ZOOGENOS I para cursar ALIMENTOS ZOÓGENOS II.
- Aprobación de ANÁLISIS INSTRUMENTAL para rendir ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II.
- Modificar y liberar de correlatividad a BOTÁNICA y PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LOS VEGETALES de forma que se puedan cursar en forma simultánea durante el 2do semestre.
- Traslado de ESTADÍSTICA al segundo semestre de segundo año.
- MICROBIOLOGÍA GENERAL pase al primer semestre del tercer año y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS al segundo semestre.

Que, resulta elemental aclarar que las reformas indicadas implican cambio de horarios y que las mismas han sido consensuadas con los docentes y la Coordinadora de carrera, de acuerdo a lo implementado conjuntamente con el resto de las carreras aplicable al Ciclo Lectivo 2023.

Que, cabe destacar que Secretaría Académica propone que el cronograma de implementación de modificaciones sea efectivo a partir del ciclo lectivo 2023, con excepción del cambio de semestre de Microbiología General y Microbiología de los Alimentos que se encuentra condicionado al Plan de transición de las carreras de Ingeniería, tramitado por Resolución N° 139/2022-C.D., y por tanto plausible de instrumentar a partir del ciclo lectivo 2025.



Ing. Verónica Elina VIDELA  
Secretaria Académica  
FCAI UNCUYO



Dr. Ing. Augusto Roggiero  
Decano  
FCAI UNCuyo

Que, se han teniendo en cuenta los fundamentos presentados por Secretaría Académica, de la Comisión de Seguimiento y Evaluación Curricular de la carrera Bromatología y los avales de los Departamentos de Espacios Curriculares que renovaron autoridades durante 2022.

Por ello, atento a lo expuesto, lo propuesto por las Comisiones de Asuntos Académicos e Interpretación y Reglamento y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 28 de marzo de 2023,

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

**ARTÍCULO 1°.-** Establecer el Régimen de Correlatividades entre los espacios curriculares que conforman el Plan de Estudios de la carrera BROMATOLOGÍA, de acuerdo al Anexo I que, con DOS (2) hojas forma parte de la presente norma.

**ARTÍCULO 2°.-** Determinar el Régimen de Correlatividades que estará vigente durante los ciclos lectivos 2023 y 2024 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.

**ARTÍCULO 3°.-** Establecer la carga horaria de la carrera BROMATOLOGÍA, conforme al detalle del Anexo III que, con UNA (1) hoja forma parte de la presente.

**ARTÍCULO 4°.-** Derogar la Ordenanza N° 1/2010-C.D.

**ARTÍCULO 5°.-** La presente norma, que se emite en formato digital, será reproducida con el mismo número en soporte papel.

**ARTÍCULO 6°.-** Comuníquese e insértese en el Libro de Ordenanzas.

**ORDENANZA N° 004/2023**



**Ing. Verónica Elina VIDELA**  
Secretaria Académica  
FAI UNCUIYO



**Dr. Ing. Augusto Roggiero**  
Decano  
FAI UNCUIYO

**ORDENANZA N° 004/2023**

## ANEXO I

### 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. INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA	-	-	-
4. HERRAMIENTAS BÁSICAS DE INFORMÁTICA	-	-	-
5. BOTÁNICA	-	-	-
6. FÍSICA I	MATEMÁTICA	-	MATEMÁTICA
7. QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA GENERAL	-	QUÍMICA GENERAL
8. PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LOS VEGETALES	-	-	BOTÁNICA
9. INGLÉS I	-	-	-
<b>SEGUNDO AÑO</b>			
10. FÍSICA II	FÍSICA I	-	FÍSICA I
11. QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA GENERAL	QUÍMICA INORGÁNICA
12. QUÍMICA ANALÍTICA	QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA GENERAL	QUÍMICA INORGÁNICA
13. INGLÉS II	-	-	-
14. BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA
15. ALIMENTOS ZOÓGENOS I	- INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA - QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA GENERAL	- INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA - QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA
16. ANÁLISIS INSTRUMENTAL	- QUÍMICA ANALÍTICA - FÍSICA II	QUÍMICA INORGÁNICA INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA	- QUÍMICA ANALÍTICA - FÍSICA II
17. ESTADÍSTICA BÁSICA	-MATEMÁTICA	-	-MATEMÁTICA
<b>TERCER AÑO</b>			
18. ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y BEBIDAS	- MICROBIOLOGÍA GENERAL - ALIMENTOS ZOÓGENOS I	BOTÁNICA PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LOS VEGETALES	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL
19. MICROBIOLOGÍA GENERAL	- QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA - QUÍMICA ANALÍTICA	QUÍMICA INORGÁNICA INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
20. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ANÁLISIS INSTRUMENTAL	QUÍMICA ANALÍTICA	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL



Ing. Verónica Elina VIDELA  
Secretaria Académica  
FAI UNCuyo



Dr. Ing. Augusto Roggiero  
Decano  
FAI UNCuyo

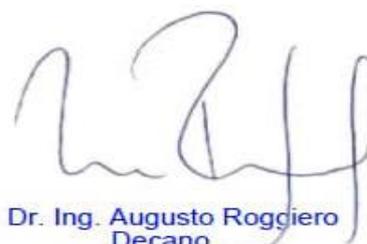
## ANEXO I

### RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES DE LA CARRERA BROMATOLOGÍA

ESPACIOS CURRICULARES	PARA CURSAR		PARA RENDIR
	REGULARIZADA	APROBADA	APROBADA
21. SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ANÁLISIS INSTRUMENTAL	QUÍMICA ANALÍTICA	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL
22. 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
23. 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
24. ALIMENTOS ZOOGENOS II	- MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I - ALIMENTOS ZOOGENOS I		- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ALIMENTOS ZOOGENOS I
25. 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 - ANÁLISIS INSTRUMENTAL
26. MORAL Y ÉTICA PROFESIONAL	-	-	-
27. PRÁCTICA PROFESIONAL	Regularizado 3º año para realizarla		- LEGISLACIÓN BROMATOLOGICA - ALIMENTOS ZOÓGENOS II - ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II



Ing. Verónica Elina VIDELA  
Secretaria Académica  
FCAI UNCUYO



Dr. Ing. Augusto Roggiero  
Decano  
FCAI UNCuyo

## ANEXO II

### RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES DE LA CARRERA BROMATOLOGÍA Ciclo lectivo 2023 y 2024

ESPACIOS CURRICULARES	PARA CURSAR		PARA RENDIR
	REGULARIZADA	APROBADA	APROBADA
<b>PRIMER AÑO</b>			
1. MATEMÁTICA	-	-	-
2. QUÍMICA GENERAL	-	-	-
3. INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA	-	-	-
4. HERRAMIENTAS BÁSICAS DE INFORMÁTICA	-	-	-
5. BOTÁNICA	-	-	-
6. FÍSICA I	MATEMÁTICA	-	MATEMÁTICA
7. QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA GENERAL	-	QUÍMICA GENERAL
8. PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LOS VEGETALES	-	-	BOTÁNICA
9. INGLÉS I	-	-	-
<b>SEGUNDO AÑO</b>			
10. FÍSICA II	FÍSICA I	-	FÍSICA I
11. QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA GENERAL	QUÍMICA INORGÁNICA
12. QUÍMICA ANALÍTICA	QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA GENERAL	QUÍMICA INORGÁNICA
13. INGLÉS II	-	-	-
14. BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA INORGÁNICA	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA
15. ALIMENTOS ZOOGENOS I	- INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA - QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA GENERAL	- INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA - QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA
16. MICROBIOLOGÍA GENERAL	- QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA - QUÍMICA ANALÍTICA	- QUÍMICA INORGÁNICA - INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
17. ANÁLISIS INSTRUMENTAL	- QUÍMICA ANALÍTICA - FÍSICA II	- QUÍMICA INORGÁNICA - INTRODUCCION A LA BROMATOLOGIA	- QUÍMICA ANALÍTICA - FÍSICA II
18. ESTADÍSTICA BÁSICA	-MATEMÁTICA	-	-MATEMÁTICA
<b>TERCER AÑO</b>			
19. ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y BEBIDAS	- MICROBIOLOGÍA GENERAL - ALIMENTOS ZOOGENOS I	- BOTÁNICA - PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LOS VEGETALES	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL
20. 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

## ANEXO II

### RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES DE LA CARRERA BROMATOLOGÍA Ciclo lectivo 2023 y 2024

ESPACIOS CURRICULARES	PARA CURSAR		PARA RENDIR
	REGULARIZADA	APROBADA	APROBADA
21. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ANÁLISIS INSTRUMENTAL	QUÍMICA ANALÍTICA	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL
22. SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ANÁLISIS INSTRUMENTAL	QUÍMICA ANALÍTICA	- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL
23. 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
24. ALIMENTOS ZOOGENOS II	- MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I - ALIMENTOS ZOOGENOS I		- BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - MICROBIOLOGÍA GENERAL - ALIMENTOS ZOOGENOS I
25. 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 - ANÁLISIS INSTRUMENTAL
26. MORAL Y ÉTICA PROFESIONAL	-	-	-
27. PRÁCTICA PROFESIONAL	Regularizado 3° año para realizarla		- LEGISLACIÓN BROMATOLOGICA - ALIMENTOS ZOÓGENOS II - ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II



Ing. Verónica Elina VIDELA  
Secretaría Académica  
FCAI UNCUYO



Dr. Ing. Augusto Roggiero  
Decano  
FCAI UNCUYO

### ANEXO III

#### Detalle de carga horaria

PRIMER AÑO - Primer Semestre	PRIMER AÑO - Segundo Semestre
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATEMÁTICA</li> <li>• QUÍMICA GENERAL</li> <li>• INTRODUCCIÓN A LA BROMATOLOGÍA</li> <li>• HERRAMIENTAS BÁSICAS DE INFORMÁTICA</li> </ul> <p>Total de Horas: 260</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BOTÁNICA</li> <li>• FÍSICA I</li> <li>• QUÍMICA INORGÁNICA</li> <li>• PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LOS VEGETALES</li> <li>• INGLÉS I</li> </ul> <p>Total de Horas: 345</p>
SEGUNDO AÑO - Primer Semestre	SEGUNDO AÑO - Segundo Semestre
<ul style="list-style-type: none"> <li>• FÍSICA II</li> <li>• QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA</li> <li>• QUÍMICA ANALÍTICA</li> <li>• INGLÉS II</li> </ul> <p>Total de Horas: 255</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTADÍSTICA BÁSICA</li> <li>• BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS</li> <li>• ALIMENTOS ZOOGENOS I</li> <li>• ANÁLISIS INSTRUMENTAL</li> </ul> <p>Total de Horas: 335</p>
TERCER AÑO - Primer Semestre	TERCER AÑO - Segundo Semestre
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MICROBIOLOGÍA GENERAL</li> <li>• ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y BEBIDAS</li> <li>• ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I</li> <li>• SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL</li> </ul> <p>Total de Horas: 360</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</li> <li>• LEGISLACIÓN BROMATOLÓGICA</li> <li>• ALIMENTOS ZOOGENOS II</li> <li>• ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II</li> <li>• MORAL Y ÉTICA PROFESIONAL</li> </ul> <p>Total de Horas: 360</p>



**Ing. Verónica Elina VIDELA**  
Secretaria Académica  
FCAI UNCUIYO



**Dr. Ing. Augusto Roggiero**  
Decano  
FCAI UNCUIYO