

## Distribución de espacios curriculares por año y por semestre

### INGENIERO/A EN ALIMENTOS

Nº	ESPACIOS CURRICULARES OBLIGATORIOS	Tipo de EC <sup>1</sup>	Bloque <sup>2</sup>	Carga Horaria	Carga Horaria del Estudiante	Créditos	Horas semanales de Clase
<b>PRIMER AÑO</b>							
<b>1º Semestre</b>							
1	QUÍMICA GENERAL	Ta	CB	90	90	6.0	6.0
2	MATEMÁTICA I	Ta	CB	105	105	7.0	7.0
3	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA	Ta	C	45	45	3.0	3.0
4	PRÁCTICAS DE ACTIVIDAD FÍSICA SALUDABLE I	PS	C	48		1.6	3.2
<b>Total</b>				<b>288</b>	<b>240</b>	<b>17.6</b>	<b>19.20</b>
<b>2º Semestre</b>							
5	QUÍMICA INORGÁNICA	Ta	CB	75	75	5.0	5.0
6	MATEMÁTICA II	Ta	CB	105	105	7.0	7.0
7	INFORMÁTICA Y PROGRAMACIÓN	Ta	CB	45	45	3.0	3.0
8	SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN	Ta	CB	45	45	3.0	3.0
<b>Total</b>				<b>270</b>	<b>270</b>	<b>18.0</b>	<b>18.0</b>
<b>SEGUNDO AÑO</b>							
<b>1º Semestre</b>							
9	MATERIAS PRIMAS	Ta	TB	75	150	7.5	5.0
10	MATEMÁTICA III	Ta	CB	105	105	7.0	7.0
11	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	Ta	TB	100	150	8.3	6.7
12	FÍSICA I	Ta	CB	110	110	7.3	7.3
<b>Total</b>				<b>390</b>	<b>515</b>	<b>30.2</b>	<b>26.0</b>
<b>2º Semestre</b>							
13	QUÍMICA ANALÍTICA	Ta	TB	90	135	7.5	6.0
14	FÍSICA II	Ta	CB	115	115	7.7	7.7
15	NUTRICIÓN	Ta	TA	45	90	4.5	3.0
16	BALANCES DE MASA Y ENERGÍA	Ta	TB	45	67.5	3.8	3.0
17	INGLÉS I	Ta	C	60	60	4.0	4.0
<b>Total</b>				<b>355</b>	<b>467.5</b>	<b>27.4</b>	<b>23.7</b>
<b>TERCER AÑO</b>							

<sup>1</sup> Tipo de Espacio Curricular (EC): Ta: Teórico aplicado - LT: Laboratorio, Taller - S: Seminario - PS: Práctica de campo supervisada - ST: Seminario tutorado

<sup>2</sup> Bloque: CB: Ciencias Básicas de la Ingeniería - C: Ciencias y Tecnologías Complementarias - TB: Tecnologías Básicas - TA: Tecnologías Aplicadas

1° Semestre							
18	TERMODINÁMICA	Ta	TB	90	135	7.5	6.0
19	MECÁNICA Y CONOCIMIENTO DE MATERIALES	Ta	C	60	120	6.0	4.0
20	RELACIONES LABORALES Y GESTIÓN DEL CAPITAL HUMANO	Ta	C	45	45	3.0	3.0
21	MÉTODOS NUMÉRICOS	Ta	CB	60	60	4.0	4.0
22	FENÓMENOS DE TRANSPORTE	Ta	TB	45	67.5	3.8	3.0
23	INGLÉS II	Ta	C	60	60	4.0	4.0
	<b>Total</b>			<b>360</b>	<b>487.5</b>	<b>28.3</b>	24.0
2° Semestre							
24	FISICOQUÍMICA	Ta	TB	90	135	7.5	6.0
25	OPERACIONES UNITARIAS I	Ta	TA	75	150	7.5	5.0
26	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Ta	TA	75	150	7.5	5.0
27	TECNOLOGÍA DEL CALOR	Ta	TA	75	150	7.5	5.0
28	INTRODUCCIÓN A LA PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	Ta	CB	60	60	4.0	4.0
29	DESARROLLO EMPRENDEDOR	Ta	C	45	45	3.0	3.0
30	INGLÉS III	Ta	C	60	60	4.0	4.0
	<b>Total</b>			<b>480</b>	<b>750</b>	<b>41.0</b>	<b>32.0</b>
CUARTO AÑO							
1° Semestre							
31	MICROBIOLOGÍA GENERAL	LT	TB	90	135	7.5	6.0
32	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Ta	TA	60	120	6.0	4.0
33	OPERACIONES UNITARIAS II	Ta	TA	75	150	7.5	5.0
34	MÉTODOS ESTADÍSTICOS	Ta	C	45	45	3.0	3.0
35	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Ta	TA	60	120	6.0	4.0
36	INGLÉS IV	Ta	C	60	60	4.0	4.0
	<b>Total</b>			<b>390</b>	<b>630</b>	<b>34.0</b>	26.0
2° Semestre							
37	TECNOLOGÍA Y MANTENIMIENTO DE LOS SERVICIOS	Ta	TA	70	140	7.0	4.7
38	MICROBIOLOGÍA Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	LT	TA	60	120	6.0	4.0
39	GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LA EMPRESA	Ta	C	60	60	4.0	4.0
40	ECONOMÍA	Ta	C	45	45	3.0	3.0
41	ELECTRICIDAD, INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL	LT	TA	60	120	6.0	4.0
42	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	Ta	TB	45	90	4.5	3.0
43	PRÁCTICAS DE ACTIVIDAD FÍSICA SALUDABLE II	PS	C	48		1.6	3.2
	<b>Total</b>			<b>388</b>	<b>575</b>	<b>32.1</b>	<b>25.9</b>

QUINTO AÑO							
<b>1° Semestre</b>							
44	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	Ta	C	60	60	4.0	4.0
45	BIOINGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	LT	TA	60	120	6.0	4.0
46	ANÁLISIS SENSORIAL	LT	TA	45	90	4.5	3.0
47	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	LT	TA	45	90	4.5	3.0
<b>Total</b>				<b>210</b>	<b>360</b>	<b>19.0</b>	<b>14.0</b>
<b>2° Semestre</b>							
48	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	LT	TA	90	180	9.0	6.0
49	INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	LT	TA	60	120	6.0	4.0
50	DISEÑO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	LT	TA	45	90	4.5	3.0
51	GESTIÓN AMBIENTAL	Ta	C	60	60	4.0	4.0
<b>Total</b>				<b>255</b>	<b>450</b>	<b>23.5</b>	<b>17.0</b>
<b>ESPACIOS CURRICULARES OPTATIVOS</b>		S		150	150	10.0	
<b>PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA</b>		PS		210	210	14.0	
<b>PROYECTO INTEGRADOR</b>		ST		210	210	14.0	

*Tipo de Espacio Curricular (EC):* Ta: Teórico aplicado - LT: Laboratorio, Taller - S: Seminario - PS: Práctica de campo supervisada - ST: Seminario tutorado

*Bloque:* CB: Ciencias Básicas de la Ingeniería - C: Ciencias y Tecnologías Complementarias - TB: Tecnologías Básicas - TA: Tecnologías Aplicadas