



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN  
REPUBLICA ARGENTINA  
C.C. 221 - 6700 - LUJAN (Bs.As.)

CARRERA	TITULO	DURACION	INICIO	REQUISITOS
Ingeniería en Alimentos	Ingeniero/a en Alimentos	12 Cuat. + Trab.Final	1973	Nivel Medio

**CARRERA: INGENIERÍA EN ALIMENTOS.**  
**PLAN DE ESTUDIOS: 01.06 (Res.C.S. 347/89 y**  
**modif.C.S. 277/90)**

**TÍTULO: Ingeniero/a en Alimentos.**

RÉGIMEN: Cuatrimestral (16 semanas)

CARÁCTER: Teórico - Práctico.

ASIGNATURAS: 50 más Trabajo Final de Aplicación

HS TOTALES DE LA CARRERA: 5152 más 64 (opt.)

CUAT	CÓD. ASIG.	ASIGNATURAS	CORRELATIVIDAD		HS. SEM.	HS. TOT.
			ESTRICTA (1)	RECOMENDADA (2)		
I	10014	Elementos de Matemática	-	-	9	144
	10017	Introducción a la Química	-	-	6	96
	10012	Ecología General	-	-	4	64
	40002	Introducc.a la Ingeniería en Alimentos (9)	(3)	-	3	48
	20038	Estudio de la Constitución Nacional y los Derechos Humanos	-	-	4	64
II	10021	Álgebra	10014	-	6	96
	10022	Análisis Matemático I	10014	-	8	128
	10933	Química General	10017	-	8	128
	30071	Inglés I	-	-	4	64
III	10923	Análisis Matemático II	10022	10021	8	128
	10908	Física I	10022	10021	8	128
	10002	Química Inorgánica	10933	-	6	96
	30072	Inglés II (5)	30071	-	4	64
IV	10904	Química Analítica I	10002-40002	10021	8	128
	10909	Física II	10908-40002	10923	8	128
	10906	Química Orgánica I	10002-40002	-	8	128
	10964	Computación	10021-40002	10022	4	64
V	40934	Dibujo Técnico	(6)	-	4	64
	10005	Química Analítica II	10904-10909	-	8	128
	40936	Termodinámica	10908	10933-10923	8	128
	10010	Química Orgánica II	10906	-	8	128
VI	10903	Biología	10906-10012-30072	10010	8	128
	10024	Análisis Matemático III (optativa)	10923-30072-40002	-	4	64
	40936	Fisicoquímica	40935-10933-30072	-	8	128
	40939	Ingeniería de Instalaciones	10908-30072-40002	40934	6	96
	10974	Estadística	10021-30072-40002	10964	6	96
VII	40937	Electrotecnia	10909-30072	-	6	96
	10963	Química Biológica	10903-10010	10005-40936	8	128
	40938	Fenómenos de Transporte	40936-10923	10024-10964	8	128
	20977	Economía	(7)	-	6	96
VIII	10907	Microbiología General	10963	-	8	128
	40940	Operaciones Unitarias I	40938	10964	8	128
	40942	Nutrición	10963-10974	-	6	96
	40944	Organización Industrial	20977-30072-40002	-	6	96
IX	40943	Microbiología de Alimentos	10907	-	8	128
	40941	Operaciones Unitarias II	40940	-	8	128
	40945	Bromatología I (9)	40942-10005	10907	8	128
	40958	Envases	40942	10907	4	64

	40947	Máquinas Térmicas y Servicios	40935-30072	40940	6	96
	40948	Procesos Industriales I (9)	40943-40941-40945	40958	8	128
X	40946	Bromatología II (9)	40945	-	8	128
	40952	Instrumentación y Control	40937	-	6	96
	40951	Bioingeniería	40943-40941	-	8	128
	40949	Procesos Industriales II (9)	40943-40941-40945	40958	8	128
XI	40953	Preparación y evaluación de Proyectos	(8)	-	6	96
	40956	Toxicología de Alimentos	40946	-	4	64
	40950	Saneamiento	40948	40949	6	96
	40954	Análisis Sensorial (10)	10974-40002-40945(*)	-	4	32
XII	40957	Enzimología (10)	40951	-	4	32
	40955	Ingeniería de Procesos (9)	40948 ó 40949-40951	40949 ó 40948	6	96
	20978	Gestión Empresarial	40944	-	6	96
	40082	TRABAJO FINAL DE APLICACIÓN (4)	Todas las asignaturas.		-	-

#### TÍTULO: INGENIERO EN ALIMENTOS

#### NOTAS:

- (1) - Las correlativas ERICTAS se rigen por: a) Para cursar, resultado final de las asignaturas correlativas REGULAR b) Para promocionar o rendir exámen final, las asignaturas correlativas deberán estar APROBADAS (Por Promoción o Exámen Final).
- (2) Se entiende por CORRELATIVA RECOMENDADA aquella asignatura que, sin justificar una relación secuencial imprescindible con la asignatura sucesiva, incluye un número limitado de contenidos útiles para el acceso a la misma.
- (3) La asignatura INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS es correlativa estricta de todas las asignaturas a partir del IV cuatrimestre inclusive.
- (4) Para acceder al título de INGENIERO EN ALIMENTOS es requisito indispensable la realización de un TRABAJO FINAL DE APLICACIÓN.
- (5) La asignatura INGLÉS II es correlativa estricta de todas las asignaturas a partir del VI cuatrimestre inclusive.
- (6) Para cursar DIBUJO TÉCNICO debe tenerse por lo menos 10 asignaturas con resultado final del cursado REGULAR.
- (7) Para cursar ECONOMÍA debe tenerse por lo menos 20 asignaturas con resultado final del cursado REGULAR.
- (8) Para cursar PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS debe tenerse todas las asignaturas hasta el IX cuatrimestre inclusive con resultado final del cursado REGULAR.
- (9) Por disposición Departamental esta asignatura no podrá rendirse en carácter de LIBRE.
- (10) Las asignaturas ANÁLISIS SENSORIAL y ENZIMOLOGÍA se cursan durante 8 semanas.
- (\*) Por Disposición de la Secretaría de Asuntos Académicos n°021/91.

**INCUMBENCIAS PROFESIONALES CORRESPONDIENTES AL TÍTULO DE INGENIERO EN ALIMENTOS OTORGADO POR LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN - APROBADAS POR RESOLUCION MINISTERIAL N° 748/87:**  
 Proyectar, planificar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, transformación y/o fracc. y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente. Controlar todas las operaciones intervinientes en los procesos industriales de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente. Diseñar, implementar y controlar sistemas de procesamiento industrial de alimentos. Investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de alimentos, destinadas al mejor aprovechamiento de los recursos naturales y materias primas. Supervisar todas las operaciones correspondientes al control de calidad de las materias primas a procesar, los productos en elaboración y los productos elaborados, en la industria alimentaria. Establecer las normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso de conservación, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente. Participar en la realización de estudios relativos a saneamiento ambiental, seguridad e higiene, en la industria alimentaria. Realizar estudios de factibilidad para la utilización de sistemas de procesamiento y de instalaciones, maq. e instrumentos destinados a la industria alimentaria. Participar en la realización de estudios de factibilidad relacionados con la radicación de establec. industriales destinados a la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios en la legislación vigente. Realizar asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con las instalaciones, maquinarias e instrumentos y con los procesos de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado utilizados en la industria alimentaria.