



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN

REPUBLICA ARGENTINA

C.C. 221 - 6700 - LUJAN (Bs.As.)

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

**CARRERA:** INGENIERÍA EN ALIMENTOS.  
**PLAN DE ESTUDIOS:** 01.07 (Res.C.S. n° 347/89 y, modif.C.S.n° 277/90 y C.S. n° 292/00)  
**TÍTULO:** Ingeniero/a en Alimentos.  
**RÉGIMEN:** Cuatrimestral (16 semanas)  
**CARÁCTER:** Teórico - Práctico.  
**ASIGNATURAS:** 50 más Trabajo Final de Aplicación  
**HS. TOTALES DE LA CARRERA:** 5200 más 64 (opt.)

CUAT	COD. 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
	41010	Introducción a la Ingeniería en Alimentos (9)	(3)	-	6	96
	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
	30971	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
	30972	Inglés II (5)	30971	-	4	64
IV	10904	Química Analítica I	10002-41010	10021	8	128
	10909	Física II	10908-41010	10923	8	128
	10906	Química Orgánica I	10002-41010	-	8	128
	10964	Computación	10021-41010	10022	4	64
V	40934	Dibujo Técnico (6)	41010	-	4	64
	10005	Química Analítica II	10904-10909 41010	-	8	128
	40935	Termodinámica	10908-41010	10933-10923	8	128
	10010	Química Orgánica II	10906-41010	-	8	128

VI	10903	Biología	10906-10012-30972-41010	10010	8	128
	10024	Análisis Matemático III (optativa)	10923-30972-41010	-	4	64
	40936	Fisicoquímica	40935-10933-30972-41010	-	8	128
	40939	Ingeniería de Instalaciones	10908-30972-41010	40934	6	96
	10974	Estadística	10021-30972-41010	10964	6	96
VII	40937	Electrotecnia	10909-30972-41010	-	6	96
	10963	Química Biológica	10903-10010-41010	10005-40935	8	128
	40938	Fenómenos de Transporte	40936-10923-41010	10024-10964	8	128
	20977	Economía (7)	41010	-	6	96
VIII	10907	Microbiología General	10963-41010	-	8	128
	40940	Operaciones Unitarias I	40938-41010	10964	8	128
	40942	Nutrición	10963-10974-41010	-	6	96
	40944	Organización Industrial	20977-30972-41010	-	6	96
IX	40943	Microbiología de Alimentos	10907-41010	-	8	128
	40941	Operaciones Unitarias II	40940-41010	-	8	128
	40945	Bromatología I (9)	40942-10005-41010	10907	8	128
	40958	Envases	40942-41010	10907	4	64
X	40947	Máquinas Térmicas y Servicios	40935-30972-41010	40940	6	96
	40948	Procesos Industriales I (9)	40943-40941-40945-41010	40958	8	128
	40946	Bromatología II (9)	40945-41010	-	8	128
	40952	Instrumentación y Control	40937-41010	-	6	96
XI	40951	Bioingeniería	40943-40941-41010	-	8	128
	40949	Procesos Industriales II (9)	40943-40941-40945-41010	40958	8	128
	40953	Preparación y evaluación de Proyectos	(8)	-	6	96
	40956	Toxicología de Alimentos	40946-41010	-	4	64
XII	40950	Saneamiento	40948-41010	40949	6	96
	40954	Análisis Sensorial (10)	10974-41010-40945(*)	-	4	32
	40957	Enzimología (10)	40951-41010	-	4	32
	40955	Ingeniería de Procesos (9)	40948 ó 40949 40951-41010	40949 ó 40948	6	96
	20978	Gestión Empresarial	40944-41010	-	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 examen final, las asignaturas correlativas deberán estar APROBADAS (Por Promoción o Examen 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) Una vez completado el cursado regular del X cuatrimestre del Plan de Estudios, el alumno podrá presentar a la Comisión de Plan de Estudios de la carrera una propuesta del tema y Profesor Consejero para su 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 fraccionamiento y envasado de 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, maquinarias e instrumentos destinados a la industria alimentaria. Participar en la realización de estudios de factibilidad relacionados con la radicación de establecimientos 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.