

INGENIERÍA EN ALIMENTOS

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

CARRERA: INGENIERÍA EN ALIMENTOS.

PLAN DE ESTUDIOS: 01.08 (texto ordenado por Res.C.S. n° 018/06)

TÍTULO: Ingeniero/a en Alimentos.

RÉGIMEN: Cuatrimestral

CARÁCTER: Teórico - Práctico.

ASIGNATURAS: 51 más 1 optativa; más Prácticas Profesionales Supervisadas; más Trabajo Final de Aplicación.

HS. TOTALES DE LA CARRERA: 4578 (más 60 hs. optativa)

COORDINADOR: Ing. Alejandro Roberti

Sitio de la Carrera - (<http://www.alimentos.unfu.edu.ar>)

CUAT	COD. ASIG.	ASIGNATURAS	CORRELATIVIDAD		HS. SEM	HS. TOT.
			ESTRICTA (1)	RECOMENDADA (2)		
Previo	11010	Taller de Análisis y Resolución de Problemas (se dicta en febrero) (11)	-	-	6	48
I	11014	Elementos de Matemática	-	-	6	90
	10017	Introducción a la Química	-	-	4	60
	40002	Introducción a la Ingeniería en Alimentos	(3)	-	3	45
Cursado en oportunidad a elegir por el alumno (9)						
	20038	Estudio de la Constitución Nacional y los Derechos Humanos (4)			4	60
Cursado en oportunidad a elegir por el alumno antes de VI cuatrimestre						
Impar	10012	Ecología General			4	60
Par..	30971	Inglés I			4	60
Impar	30972	Inglés II (5)	30971	-	4	60
II	10021	Álgebra	11014	-	6	90
	10022	Análisis Matemático I	11014	-	8	120
	10933	Química General	10017	-	6	90

	10923	Análisis Matemático II	10022-11010	10021	8	120
III	10908	Física I	10022-11010	10021	8	120
	10002	Química Inorgánica	10933-11010	-	5	75
IV	10904	Química Analítica I	10002-40002	10021	7	105
	10909	Física II	10908-40002	10923	8	120
	10906	Química Orgánica I	10002-40002	-	7	105
	11964	Computación	10021-40002	10022	4	60
V	40934	Dibujo Técnico (6)	-	-	4	60
	10005	Química Analítica II	10904-10909	-	6	90
	40935	Termodinámica	10908	10933-10923	8	120
	10010	Química Orgánica II	10906	-	6	90
VI	10903	Biología	10906-10012-30972	10010	8	120
	10024	Análisis Matemático III (optativa)	10923-30972	-	4	60
	40936	Fisicoquímica	40935-10933-30972	-	8	120
	40939	Ingeniería de Instalaciones	10908-30972	40934	4	60
	10974	Estadística	10021-30972	10964	6	90
	40937	Electrotecnia	10909-30972	-	6	90
VII	10963	Química Biológica	10903-10010	10005-40935	8	120
	40938	Fenómenos de Transporte	40936-10923	10024-10964	8	120
	20977	Economía (7)	-	-	6	90
VIII	10907	Microbiología General	10963	-	8	120
	40940	Operaciones Unitarias I	40938	10964	8	120
	40942	Nutrición	10963-10974	-	6	90
	40944	Organización Industrial	20977-30972	-	6	90
IX	40943	Microbiología de Alimentos <small>Usuario Anónimo - Usuario Registrado</small>	10907	-	8	120
	40941	Operaciones Unitarias II	40940	-	8	120
	40945	Bromatología I	40942-10005	10907	6	90
	40958	Envases	40942	10907	4	60
X	40947	Máquinas Térmicas y Servicios	40935-30972	40940	6	90
	40948	Procesos Industriales I (8)	40943-40941-40945	40958	8	120
	40946	Bromatología II	40945	-	6	90
	41952	Instrumentación y Control	40937	-	6	90
XI	40951	Bioingeniería (8)	40943-40940	-	8	120
	40949	Procesos Industriales II (8)	40943-40941-40945	40958	8	120

	40953	Preparación y evaluación de Proyectos	(9)	-	6	90
	40956	Toxicología de Alimentos	40946	-	4	60
	40950	Saneamiento	40948	40949	6	90
	40954	Análisis Sensorial	10974-40945	-	4	30
	40957	Enzimología (8)	40951	-	4	30
XII	40955	Ingeniería de Procesos	40948 ó	40949 ó	6	90
			40949-40951	40948		
	20978	Gestión Empresarial	40944	-	6	90
	Sin código	PRÁCTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS (10)				
	40082	TRABAJO FINAL DE APLICACIÓN (10)	Todas las asignaturas			

TÍTULO: INGENIERO EN ALIMENTOS

NOTAS:

(1) - Las "Correlativas estrictas" se rigen por: Para Cursar, resultado final de las asignaturas correlativas: "Regular" 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) - Según Resolución C.S.N° 330/88, esta asignatura puede cursarse en cualquier oportunidad y modalidad ofrecida por los responsables. Es correlativa de la asignatura "Preparación y Evaluación de Proyectos" (9)

(5) - La asignatura "Inglés II" es correlativa estricta de todas las asignaturas a partir del VI cuatrimestre inclusive.

(6) - Para cursar "Dibujo Técnico" deben tenerse diez (10) asignaturas con resultado final de cursado "Regular".

(7) - Para cursar Economía deben tenerse veinte (20) asignaturas con resultado final de cursado "Regular".

(8) - Estas asignaturas dedican parte de su carga horaria a facilitar la realización de Prácticas Profesionales Supervisadas (PPS) según Resolución C.S.N° 415/04 (10) y con el siguiente detalle: "Procesos Industriales I y II", un total mínimo de 16 horas entre ambas asignaturas; "Bioingeniería" un mínimo de 60 horas y "Enzimología" un mínimo de 8 horas.

(9) - Para cursar "Preparación y Evaluación de Proyectos" debe tenerse las asignaturas hasta IX cuatrimestre con resultado final de cursado "Regular".

(10) - Para acceder al título de Ingeniero en Alimentos es requisito la realización de un Trabajo Final de Aplicación, (Resolución C.S.N° 202/05 y modificatorias), así como la certificación de un mínimo de 100 horas de Prácticas Profesionales Supervisadas, las que, en parte, se encuentran contempladas en las asignaturas notadas con (8) (Resolución

C.S.N° 415/04).

(11) - El Taller de Análisis y Resolución de Problemas se dicta en seis (6) semanas de cursado intensivo

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.