

INGENIERÍA EN ALIMENTOS

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

CARRERA: INGENIERÍA EN ALIMENTOS.
PLAN DE ESTUDIOS: 01.05 (Res.C.S.P.Nº 007/84.- E.Nº 212/84.-
TÍTULO: Ingeniero/a en Alimentos.
RÉGIMEN: Cuatrimestral (16 semanas)
CARÁCTER: Teórico - Práctico.
ASIGNATURAS: 48 más Trabajo Final de Aplicación
HS. TOTALES DE LA CARRERA: 4928 más 96 (opt.)
COORDINADOR: Ing. Alejandro Roberti

CUAT	COD. ASIG.	ASIGNATURAS	HS. SEM	HS. TOT.		
			REGIMEN CORRELATIVAS		Hs. SEM.	Hs. TOT.
I	20011	Análisis Socioeconómico	-		6	96
	10012	Ecología General	-		6	96
	10013	Elementos de Matemática	-		6	96
	20038	Estudio de la Constitución Nacional y los Derechos Humanos	-		4	64
II	10021	Álgebra	10013		6	96
	10022	Análisis Matemático I	10013		8	128
	10033	Química General	-		6	96
	10003	Biología	10012		8	128
III	10023	Análisis Matemático II	10021-10022		8	128
	10008	Física I	10021-10022		8	128
	10002	Química Inorgánica	10033		6	96
	40034	Dibujo Técnico	10021		4	64
IV	10004	Química Analítica I	10002		8	128
	10009	Física II	10008		8	128
	10006	Química Orgánica I	10002		8	128
	30071	Inglés I			4	64
V	10005	Química Analítica II	10004-10009		8	128
	40035	Termodinámica	10033-10009-10023		8	128
	10010	Química Orgánica II	10006		8	128
	30072	Inglés II	30071		4	64
VI	40036	Fisicoquímica	40035		8	128
	40037	Electrotecnia	10023-10009		6	96
	10063	Química Biológica	10005-10003-10010		8	128
	10064	Computación	10021-10022		4	64
VII	40038	Fenómenos de Transporte	40036		8	128
	40039	Ingeniería de Instalaciones	40034-40037		6	96
	10007	Microbiología General	10063		8	128

	10074	Estadística	10021-10022	6	96
VIII	40040	Operaciones Unitarias I	10064-40038	8	128
	40042	Nutrición	10063-10074	6	96
	40043	Microbiología de Alimentos	10007	8	128
	40044	Organización Industrial	20011-40034	4	64
IX	40041	Operaciones Unitarias II	40040	8	128
	40045	Bromatología I	40042-40043	8	128
	40047	Máquinas Térmicas y Servicios	40035-40039	6	96
	20077	Economía	10023-20011	6	96
X	40048	Procesos Industriales I	40043-40041-40047	8	128
	40046	Bromatología II	40045	8	128
	40051	Bioingeniería	40043-40041	8	128
	40050	Saneamiento	10007	4	64
XI	40049	Procesos Industriales II	40048	8	128
	40052	Instrumentación y Control	40047	6	96
	40053	Preparación y evaluación de Proyectos(Curso Anual)	40044-40048-20077-40046	4	128
	40054	Análisis Sensorial(Seminario)	40046	6	
XII	40053	Preparación y evaluación de Proyectos(Continuación)			
	40055	Ingeniería de Procesos	10064-10074-40052	6	96
	20078	Gestión Empresarial	20077	6	96
	40082	TRABAJO FINAL DE APLICACIÓN (4)	Todas las asignaturas		
		ASIGNATURAS Y SEMINARIOS OPT. OBLIGATORIOS Se deberá optar por una asignatura y un seminario.			
		ASIGNATURAS			
	10024	Análisis Matemático III	10023	4	64
	40056	Toxicología de Alimentos	40046	4	64
		SEMINARIOS			
	40057	Enzimología	40051	6	32
	40058	Envases	40039-40043	6	32

TÍTULO: INGENIERO EN ALIMENTOS

NOTAS:

1. La asignatura Inglés II deberá tenerse aprobada a fin de poder cursar el 5º año.
2. La correlatividad de asignaturas se aplicará de la siguiente forma: para cursar, Trabajos Prácticos cursados y aprobados, para rendir final, asignatura aprobada.
3. Según la resolución C.S.028/87 del 26/3/87.
ART.1º) La asignatura “ESTUDIO DE LA CONSTITUCIÓN Y LOS DERECHOS HUMANOS” integra el presente plan de Estudios, para todos aquellos alumnos ingresados a partir de 1984.

ART.2º) Establecer que dicha asignatura será correlativa obligatoria según el siguiente esquema.

- a) Ingresantes 1984, 1985, 1986 y 1987 para las asignaturas que cursan a partir del 1º de Enero de 1989.
- b) Ingresantes 1988 y subsiguientes para las asignaturas que cursen a partir del 2do. año lectivo a contar del momento de ingreso de la cohorte.-

INCUMBENCIAS PROFESIONALES CORRESPONDIENTES AL TÍTULO DE INGENIERO EN ALIMENTOS OTORGADO POR LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN - APROBADAS POR RESOLUCION MINISTERIAL Nº 748/87 DE FECHA 11/05/1987:

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.