

## INGENIERÍA EN ALIMENTOS (ORD CD 22/2022)

| PRIMER AÑO                                   |     |   |    |                      |          |                       |
|--|-----|---|----|----------------------|----------|-----------------------|
| N°   | Año |   | C. | P/REGULARIZAR        |          | P/APROBAR             |
|  |     |   |    | Reg.                 | Aprob.   | Aprobada              |
| 1  | 1   | Análisis Matemático 1                               | 1° | -                    | -        | -                     |
| 2  | 1   | Química General e Inorgánica A                      | 1° | -                    | -        | -                     |
| 3  | 1   | Introducción a la Ingeniería en Alimentos           | 1° | -                    | -        | -                     |
| 4  | 1   | Fundamentos de Informática                          | 1° | -                    | -        | -                     |
| 5  | 1   | Álgebra y Geometría Analítica                       | 2° | 1                    | -        | 1                     |
| 6  | 1   | Física 1  | 2° | 1                    | -        | 1                     |
| 7  | 1   | Química General e Inorgánica B                      | 2° | 2                    | -        | 2                     |
| SEGUNDO AÑO                                  |     |   |    |                      |          |                       |
| 8  | 2   | Análisis Matemático 2                               | 1° | 5                    | 1        | 1-5                   |
| 9  | 2   | Física 2  | 1° | 5 – 6                | 1        | 5-6                   |
| 10   | 2   | Sistemas de Representación                          | 1° | 4                    | -        | 4                     |
| 11   | 2   | Biología General                                    | 1° | 2                    | -        | 2                     |
| 12   | 2   | Matemáticas Especiales                              | 2° | 8                    | 1 - 5    | 8                     |
| 13   | 2   | Probabilidad y Estadística                          | 2° | 8                    | 1        | 8                     |
| 14   | 2   | Química Orgánica                                    | 2° | 7-11                 | 2        | 7-11                  |
| 15   | 2   | Termodinámica                                       | 2° | 8                    | 4- 6 - 7 | 4-6-7-8               |
| TERCER AÑO                                   |     |   |    |                      |          |                       |
| 16   | 3   | Fisicoquímica Aplicada                              | 1° | 14-15                | 5        | 5-14-15               |
| 17   | 3   | Química Analítica 1                                 | 1° | 13-14                | 5        | 5-13-14               |
| 18   | 3   | Métodos Numéricos                                   | 1° | 12-13-15             | 8        | 9                     |
| 19   | 3   | Balances de Materia y Energía                       | 1° | 12-15                | -        | 12-15                 |
| 20   | 3   | Propiedades y Tecnología de los Materiales          | 2° | 16-18-19             | 12-15    | 16-18-19              |
| 21   | 3   | Química Analítica 2                                 | 2° | 16-17                | 9        | 9-16-17               |
| 22   | 3   | Química Biológica de Alimentos                      | 2° | 16-17                | 11       | 11-14                 |
| 23   | 3   | Microbiología General                               | 2° | 14                   | 11       | 11-14                 |
| PRIMER A TERCER AÑO                          |     |   |    |                      |          |                       |
| 24 Acreditación humanística y social         |     |   |    |                      |          |                       |
| 25 Acreditación de Inglés                    |     |   |    |                      |          |                       |
| CUARTO AÑO                                   |     |   |    |                      |          |                       |
| 26   | 4   | Operaciones de Transporte de Cantidad de Movimiento | 1° | 16-19                | -        | 19                    |
| 27   | 4   | Higiene, Seguridad y Gestión Ambiental              | 1° | 21-23                | -        | 21-23                 |
| 28   | 4   | Bromatología  | 1° | 21-23                | 17       | 21-23                 |
| 29   | 4   | Economía y Organización Industrial                  | 1° | -                    | 3        | -                     |
| 30   | 4   | Preservación de los Alimentos                       | 2° | 28                   | 16-23    | 20-28-32              |
| 31   | 4   | Microbiología Industrial                            | 2° | 23                   | 19       | 23                    |
| 32   | 4   | Operaciones de Transferencia de Energía             | 2° | 18-26                | 15-19    | 18                    |
| QUINTO AÑO                                   |     |   |    |                      |          |                       |
| 33   | 5   | Tecnología de los Alimentos                         | 1° | 20-28-32             | 19-22    | 20-28                 |
| 34   | 5   | Operaciones de Transferencia de Materia             | 1° | 26-30-32             | 16       | 18                    |
| 35   | 5   | Tecnología de los Servicios Industriales            | 1° | 20-29-32             | -        | 20                    |
| 36   | 5   | Proyecto Industrial                                 | 2° | 28-29-31-32-33-34-35 | 10-20-27 | Todas las asignaturas |
| 37   | 5   | Dinámica y Control de Procesos                      | 2° | 34-35                | 32       | 34-35                 |
| 38   | 5   | Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria   | 2° | 28-33                | 23       | -                     |
| 39   |     | Práctica Profesional                                |    |                      |          |                       |
| SEGUNDO CUATRIMESTRE CUARTO AÑO / QUINTO AÑO |     |   |    |                      |          |                       |
|  |     | Asignaturas Optativas                               |    |                      |          | 180                   |