

Carrera - Licenciado en Tecnología de los Alimentos
Con Mención en Producción de Materia Prima de Origen Vegetal.
Carrera de Grado - Duración: 4 Años + Tesis.

Plan de Estudios

Primer Año					
Código	Materias	Régimen	Créditos	Correlativas Cursadas	Correlativas Aprobadas
LTA1	Matemática Aplicada	1er. C.	12	-----	-----
LTA2	Química General e Inorgánica	1er. C.	12	-----	-----
LTA3	Introducción a la Biología	1er. C.	9	-----	-----
LTA4	Química Orgánica y Biológica	2do. C.	15	LTA2 - LTA3	-----
LTA5	Principios de Estadística	2do. C.	6	LTA1	-----
LTA6	Física	2do. C.	6	LTA1	-----
LTA7	Materia prima agroindustrial	2do. C.	6	LTA3	-----
LTA8	Introducción a la ciencia y tecnología de los alimentos	ANUAL	9	-----	-----

Segundo Año					
Código	Materias	Régimen	Créditos	Correlativas Cursadas	Correlativas Aprobadas
LTA9	Bioquímica de los alimentos	1er. C.	12	LTA4 - LTA7	LTA2 - LTA3
LTA10	Microbiología General	1er. C.	6	LTA4	LTA3
LTA11	Análisis instrumental	1er. C.	9	LTA4 - LTA5	LTA2
LTA12	Operaciones básicas en la industria alimentaria	1er. C.	9	LTA6 - LTA8	LTA1
LTA13	Microbiología de los alimentos	2do. C.	12	LTA9 - LTA10 - LTA11	LTA4 - LTA5 LTA7
LTA14	Procesamiento de los alimentos	2do. C.	12	LTA9 - LTA12	LTA6 - LTA8
LTA15	Nutrición	2do. C.	4.5	LTA9	LTA4
LTA16	Organización y gestión de empresas	2do. C.	9	Todo 1er. Año	LTA8

Título Intermedio: Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos.
Duración: 3 años

Tercer Año					
Código	Materias	Régimen	Créditos	Correlativas Cursadas	Correlativas Aprobadas
LTA17	Tecnología de los productos de origen animal	1er. C.	12	LTA13 - LTA14	LTA9 - LTA10 LTA12
LTA18	Tecnología de los productos de	1er. C.	12	LTA13 - LTA14	LTA9 -

	origen vegetal				LTA10 LTA12
LTA19	Análisis y control de los alimentos	1er. C.	12	LTA13 - LAT15	LTA9 - LAT10 LAT11
LTA20	Control y gestión de la calidad	2do. C.	6	LTA19	LTA13 - LAT14 LAT15
LTA21	Metodología de la Investigación	2do. C.	4.5	Todo 1er. y 2do. Año	LTA5
LTA22	Principios de Economía	2do. C.	4.5	-----	LTA16
LTA23	Tecnológicas Específicas I	2do. C.	9	(1)	(1)

Cuarto Año

Código	Materias	Régimen	Créditos	Correlativas Cursadas	Correlativas Aprobadas
LTA24	Evaluación de Proyectos	1er. C.	6	LTA22	LTA17 - LTA18 - LTA33
LTA25	Tecnológicas Específicas II	1er. C.	18	(1)	(1) - LTA33
LTA26	Tecnológica Optativa I	1er. C.	4.5	(2)	(2) - LTA33
LTA27	Humanística Electiva	1er. C.	4.5	-----	LTA33
LTA28	Seguridad e Higiene Industrial	2do. C.	4.5	LTA20	LTA17 - LAT18 - LAT33
LTA29	Práctica Profesional de Laboratorio	2do. C.	9	27 créditos de Tecnolócias Específicas	LTA19 - LAT20 LAT21
LTA30	Planeamiento Estratégico de la Empresa Alimenticia	2do. C.	9	LAT24 - 27créditos de Tecnolócias Específicas	LAT22 - LAT33
LTA31	Tecnológica Optativa II	2do. C.	4.5	(2)	(2) LAT33

(1) Definida para la asignatura de la mención elegida.

(2) Definida en Resolución que aprueba la optativa.

OTROS REQUISITOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE ESTUDIO

Código	Requisito	Observaciones
LAT32	Tesis de Licenciatura	El alumno deberá realizar y aprobar una Tesis de Licenciatura (25 créditos). Para presentar el Proyecto de Tesis, se deberá tener: 1) Aprobadas todas las asignaturas hasta el Primer Cuatrimestre del Tercer Año y cursadas desde la LTA20 hasta la LTA25 Para presentar su evaluación de Tesis, se deberá tener Aprobado el total e Créditos correspondientes a las asignaturas del Plan de Estudio.
LAT33	Idioma Inglés	El alumno deberá aprobar un examen de suficiencia sobre comprensión de textos, en idioma Inglés, referidos a la especialidad.

Título	Título Intermedio
Licenciado en Tecnología de los Alimentos. Duración de la Carrera Cuatro años (8 cuatrimestres), con un total estimado de 293,5 créditos (2935 horas).	Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos Duración de la carrera (6 cuatrimestres), con un total estimado de 205,5 Créditos

(1 Crédito equivale a 10 Horas), correspondientes a la totalidad de las asignaturas de primero y segundo año, al primer cuatrimestre del tercer año y a la asignatura "**Control y gestión de la calidad**" y "**Trabajo Final I**" del segundo cuatrimestre de tercer año.