

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.