



INGENIERÍA EN ALIMENTOS - PLAN 2003 (Texto Ordenado) SUJETO A VERIFICACIÓN

Cuat.	Asignaturas	Cód.	CG	Hs.	Correlativas	
PRIMER AÑO	Introducción a la Ingeniería	RA8		96	----	
	1	Análisis Matemático A	633	8	128	RA8 Introducción a la Ingeniería
	Álgebra A	631	8	128	RA8 Introducción a la Ingeniería	
	Química General I	1BA	8	128	RA8 Introducción a la Ingeniería	
	2	Análisis Matemático B	634	6	96	633 Análisis Matemático A
	Álgebra B	632	6	96	631 Álgebra A	
	Física 1	722	8	128	631 Álgebra A - 633 Análisis Matemático A	
Química General II	1BB	5	80	1BA Química General I		
SEGUNDO AÑO	3	Análisis Matemático C	635	8	128	632 Álgebra B - 634 Análisis Matemático B
	Computación	615	6	96	631 Álgebra A - 633 Análisis Matemático A	
	Física 2	723	8	128	632 Álgebra B - 634 Análisis Matemático B - 722 Física 1	
	Estadística Básica	628	4	64	634 Análisis Matemático B	
	4	Física 3	724	7	112	723 Física 2
	Análisis Numérico para Ingeniería	636	5	80	615 Computación - 635 Análisis Matemático C	
	Balances de Materia y Energía	1TA	4	64	1BB Química General II - 634 Análisis Matemático B	
	Química Orgánica	1BD	7	112	1BB Química General II	
TERCER AÑO	5	Termodinámica	1TB	10	160	1BB Química General II - 635 Análisis Matemático C - 722 Física 1
	Laboratorio de Química I	1BE	4	64	1BA Química General I - 1BB Química General II	
	Introducción al Desempeño Profesional	1QH	4	64	1TA Balances de Materia y Energía	
	Química y Bioquímica de Alimentos	1BH	8	128	1BD Química Orgánica	
	Física Experimental	727	2	32	724 Física 3	
	6	Química Analítica	1BG	9	144	1BD Química Orgánica - 724 Física 3
	Microbiología de Alimentos	1AB	9	144	1BH Química y Bioquímica de Alimentos	
	Transferencia de Cantidad de Movimiento	1OA	10	160	1TA Balances de Materia y Energía - 1TB Termodinámica	
	Sistemas de Representación	2C1	2	32	632 Álgebra B - 615 Computación	
	7	Transferencia de Calor	1OD	10	160	1OA Transferencia de Cantidad de Movimiento
CUARTO AÑO	Laboratorio de Química de Alimentos	1BI	4	64	1BE Laboratorio de Química I - 1BH Química y Bioquímica de Alimentos	
	Bromatología	1AA	10	160	1BG Química Analítica - 1BH Química y Bioquímica de Alimentos	
	8	Transferencia de Masa en Alimentos	1OC	8	128	1OA Transferencia de Cantidad de Movimiento - 1OD Transferencia de Calor (sugerida) - 636 Análisis Numérico para Ingeniería
	Procesamiento de Alimentos	1AD	9	144	1AB Microbiología de Alimentos - 1OD Transferencia de Calor - 628 Estadística Básica	
	Laboratorio de Operaciones Unitarias	1OE	7	112	1OD Transferencia de Calor	
QUINTO AÑO	9	Control en Industrias de Alimentos	1QD	8	128	1OC Transferencia de Masa en Alimentos
	Procesos Biotecnológicos	1QF	8	128	1OC Transferencia de Masa en Alimentos	
	Gestión de Procesos en Industrias de Alimentos	1AE	6	96	1AD Procesamiento de Alimentos - 1QH Introducción al Desempeño Profesional	
	Ingeniería Económica	850	4	64	1QH Introducción al Desempeño Profesional	
	10	Industrias Alimentarias I	1AC	10	160	1AD Procesamiento de Alimentos
	Laboratorio de Ingeniería en Alimentos	1AF	6	96	1AD Procesamiento de Alimentos	
	Trabajo Final	1PA	10	160	1AA Bromatología - 1AD Procesamiento de Alimentos - 1OC Transferencia de Masa en Alimentos - 2C1 Sistemas de Representación - 727 Física Experimental	

EL ALUMNO DEBERÁ COMPLETAR LOS SIGUIENTES CRÉDITOS DE GRADO:

OBLIGATORIOS 246 CG + TRABAJO FINAL: 10 CG TOTAL PARA RECIBIRSE: 256 CG = 4.096 HORAS

REQUISITOS ACADÉMICOS: El alumno deberá

- ✓ tener aprobado el IV Nivel de Inglés del Laboratorio de Idiomas de la UNMdP y/o aprobar la prueba de suficiencia antes de finalizar la carrera.
- ✓ cumplimentar 200 horas de Práctica Profesional Supervisada.
- ✓ tener aprobado el Seminario de Comunicación Eficaz
- ✓ tener aprobado 4 talleres de Ciencias Sociales y Humanas. Cada uno de un mínimo de 10 horas (listado obrante en el Plan de Estudio).