

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

<i>Cua t</i>	<i>Asignaturas</i>	<i>Cód .</i>	<i>C G</i>	<i>Hs .</i>	<i>Correlativas</i>
<b>PRIMER AÑO</b>					
1	Introducción a la Ingeniería	RA8		96	----
	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
<b>SEGUNDO AÑO</b>					
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
<b>TERCER AÑO</b>					
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
<b>CUARTO AÑO</b>					
7	Transferencia de Calor	1OD	10	160	1OA Transferencia de Cantidad de Movimiento
	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
<b>QUINTO AÑO</b>					
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	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 Procesam. 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.

El alumno deberá cumplimentar 200 horas de Práctica Profesional Supervisada.

El alumno deberá tener aprobado el Seminario de Comunicación Eficaz

El alumno deberá tener aprobado 4 talleres de Ciencias Sociales y Humanas. Cada uno de un mínimo de 10 horas (listado obrante en el Plan de Estudio).