

## PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA DE ALIMENTOS (Plan 2006)

Cuatrimestre	Asignatura	Correlativa
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Álgebra y Geometría</li> <li>- Química General para Ingeniería</li> <li>- Química Inorgánica para Ingeniería</li> <li>- Sistemas de Representación</li> <li>- Seminarios y Proyectos para Ing. (Anual)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinculación con Nivelación en Matemática</li> <li>- Vinculación con Nivelación en Química</li> <li>- Química General para Ingeniería (D/F)</li> <li>- Vinculación con Nivelación en Matemática</li> <li>---</li> </ul>
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis Matemático I</li> <li>- Fundamentos de la Ingeniería Química</li> <li>- Métodos Teóricos en Ingeniería A</li> <li>- Seminarios y Proyectos para Ing. (Anual)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinculación con Nivelación en Matemática</li> <li>- Química General para Ingeniería (D/D)</li> <li>- Álgebra y Geometría (D/F)</li> </ul>
<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Física I</li> <li>- Biología General</li> <li>- Análisis Matemático II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Álgebra y Geom. (D/D); Anál. Mat. I (D/D)</li> <li>---</li> <li>- Álgebra y Geom. (D/F); Anál. Mat. I (D/F)</li> </ul>
<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Física II</li> <li>- Métodos Teóricos en Ingeniería B</li> <li>- Química Orgánica General</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Física I (D/D); Álgebra y Geom. (F/F)</li> <li>- Anál. Mat. I (F/F); Anál. Mat. II (D/D)</li> <li>- Mét. Teór. en Ing. A (F/F); Anál. Mat. II (D/D)</li> <li>- Fundamentos de la Ing. Química (F/F)</li> <li>- Química General para Ingeniería (F/F)</li> </ul>
<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Termodinámica Química para Ingeniería</li> <li>- Mecánica de Fluidos</li> <li>- Laboratorio de Ingeniería de Alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Física I (F/F); Anál. Mat. II (F/F)</li> <li>- Fundamentos de la Ing. Química (F/F)</li> <li>- Física I (F/F); Anál. Mat. II (F/F)</li> <li>- Qca. Org. Gral. (D/D); Qca. Inorg. p/ Ing. (F/F)</li> </ul>
<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transferencia de Calor y Masa</li> <li>- Producción Primaria de Alimentos</li> <li>- Química de los Alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mecánica de Fluidos (D/D)</li> <li>- Termodinámica Qca. p/ Ingeniería (D/D)</li> <li>- Biología General (F/F)</li> <li>- Química Orgánica General (F/F)</li> <li>- Biología General (F/F)</li> <li>- Química Orgánica General (F/F)</li> <li>- Laboratorio de Ingeniería de Alimentos (D/D)</li> </ul>
<b>7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laboratorio de Fenómenos de Transporte</li> <li>- Procesamiento de Alimentos I</li> <li>- Microbiología Industrial y de los Alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mecánica de Fluidos (F/F); Física II (F/F)</li> <li>- Transf. de Calor y Masa (D/D)</li> <li>- Termodinámica Qca. p/ Ingeniería (F/F)</li> <li>- Transf. Calor y Masa (D/D)</li> <li>- Química de los Alimentos (D/D)</li> <li>- Biología Gral. (F/F); Qca. Org. Gral. (F/F)</li> </ul>
<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos para Procesos</li> <li>- Reactores Químicos y Biológicos</li> <li>- Procesamiento de Alimentos II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transf. de Calor y Masa (F/F)</li> <li>- Laborat. de Fenómenos de Transporte (D/D)</li> <li>- Métodos Teóricos en Ingeniería B (F/F)</li> <li>- Transf. de Calor y Masa (D/D)</li> <li>- Termodinámica Qca. p/ Ingeniería (F/F)</li> <li>- Microbiología Industrial y de los Alim. (D/D)</li> <li>- Mecánica de Fluidos (F/F)</li> </ul>
<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño y Evaluac. Económica de Procesos</li> <li>- Laboratorio de Procesamiento de Alimentos</li> <li>- Almacenamiento y Envasado de Alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 23 asignat. obligatorias cursadas</li> <li>- Laborat. de Fenómenos de Transporte (F/F)</li> <li>- Proces. Alim. I (F/F); Proces. Alim. II (D/D)</li> <li>- Química de los Alimentos (F/F)</li> <li>- Producción Primaria de Alimentos (F/F)</li> <li>- Transf. de Calor y Masa (F/F)</li> <li>- Microbiología Industrial y de los Alim. (F/F)</li> </ul>
<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dinámica y Control de Procesos</li> <li>- Ingeniería y Gestión Ambiental</li> <li>- Proyecto Final de Carrera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos para Procesos (D/D)</li> <li>- Reactores Químicos y Biológicos (F/F)</li> <li>- Laborat. de Fenómenos de Transporte (D/D)</li> <li>- Reactores Químicos y Biológicos (D/D)</li> <li>- Diseño y Evaluac. Econ. de Procesos (D/F)</li> </ul>

**Examen Suficiencia Idioma Inglés y Práctica Profesional Supervisada (PPS) – Ver otros requisitos**

\* **Correlatividades** F/F (Fuerte/Fuerte: requiere correlativa aprobada para cursar) D/D (Débil/Débil: requiere correlativa cursada tanto para cursar como para aprobar) D/F (Débil/Fuerte: requiere correlativa cursada para cursar y aprobada para aprobar)