



## Licenciatura en Tecnología de los Alimentos

| Título: Licenciado/a en Tecnología de los Alimentos  |  | Duración: 5 años |                  |                     |
|--|--|------------------|------------------|---------------------|
| Plan de estudios   |  | Cursada          | Horas por semana | Carga horaria total |
| <b>1° año</b>  |  |                  |                  | <b>560</b>          |
| 1  | Introducción al análisis matemático                        | Cuatrimestral    | 6                | 96                  |
| 2  | Introducción a la tecnología de los alimentos              | cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| 3  | Nuevos entornos y lenguajes                                | Cuatrimestral    | 2                | 32                  |
| 4  | Química general I  | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| 5  | Biología General   | Cuatrimestral    | 5                | 80                  |
| 6  | Microbiología general                                      | Cuatrimestral    | 8                | 128                 |
| 7  | Inglés I   | Cuatrimestral    | 2                | 32                  |
| 8  | Taller de Alimentos I: Manipulación y conservación         | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| <b>2° año</b>  |  |                  |                  | <b>640</b>          |
| 9  | Microbiología y toxicología de los Alimentos               | Cuatrimestral    | 8                | 128                 |
| 10   | Física I   | Cuatrimestral    | 6                | 96                  |
| 11   | Química de los Alimentos                                   | Cuatrimestral    | 6                | 96                  |
| 12   | Formulación y evaluación de proyectos                      | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| 13   | Química Orgánica y Biológica                               | Cuatrimestral    | 6                | 96                  |
| 14   | Taller de Alimentos II: Bromatología y Análisis de Calidad | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| 15   | Higiene y Seguridad  | Cuatrimestral    | 2                | 32                  |
| 16   | Operaciones Unitarias                                      | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| <b>3° año</b>  |  |                  |                  | <b>704</b>          |
| 17   | Asignatura UNAHUR I  | Cuatrimestral    | 2                | 32                  |
| 18   | Procesos Productivos I                                     | Cuatrimestral    | 8                | 128                 |
| 19   | Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos         | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| 20   | Fisicoquímica  | Cuatrimestral    | 6                | 96                  |
| 21   | Ética y Responsabilidad profesional                        | Cuatrimestral    | 2                | 32                  |
| 22   | Estadística y Diseño experimental                          | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| 23   | Taller de Alimentos III: Análisis Sensorial                | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| 24   | Procesos Productivos II                                    | Cuatrimestral    | 6                | 96                  |
| 25   | Empaque y Embalaje   | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| 26   | Legislación y normas de la industria alimenticia           | Cuatrimestral    | 4                | 64                  |
| Título Intermedio: Tecnicatura en Tecnología de los Alimentos (Carga horaria tecnicatura 1904 hs.) |  |                  |                  |                     |

sigue al dorso

| Plan de estudios                         |  | Cursada       | Horas por semana | Carga horaria total |
|--|--|---------------|------------------|---------------------|
| <b>4° año</b>                            |  |               |                  | <b>640</b>          |
| 27                                       | Bioquímica de los Alimentos                                    | Cuatrimestral | 6                | 96                  |
| 28                                       | Análisis Matemático II   | Cuatrimestral | 8                | 128                 |
| 29                                       | Programación   | Cuatrimestral | 2                | 32                  |
| 30                                       | Economía   | Cuatrimestral | 4                | 64                  |
| 31                                       | Organización Industrial  | Cuatrimestral | 6                | 96                  |
| 32                                       | Termodinámica Básica   | Cuatrimestral | 6                | 96                  |
| 33                                       | Inglés II (Técnico)  | Cuatrimestral | 2                | 32                  |
| 34                                       | Álgebra y Geometría Analítica                                  | Cuatrimestral | 6                | 96                  |
| <b>5° año</b>                            |  |               |                  | <b>680</b>          |
| 35                                       | Servicios de Planta  | Cuatrimestral | 6                | 96                  |
| 36                                       | Fenómenos de Transporte  | Cuatrimestral | 6                | 96                  |
| 37                                       | Gestión de Costos  | Cuatrimestral | 4                | 64                  |
| 38                                       | Taller de Alimentos IV: Alimentos Libres de Gluten y Alérgenos | Cuatrimestral | 4                | 64                  |
| 39                                       | Tecnología de los Alimentos                                    | Cuatrimestral | 8                | 128                 |
| 40                                       | Asignatura UNAHUR II   | Cuatrimestral | 2                | 32                  |
| 41                                       | Trabajo final  | Cuatrimestral |                  | 200                 |
| <b>Carga horaria total de la carrera</b> |  |               |                  | <b>3.224</b>        |