

Ciencia y Tecnología de Alimentos
Título: Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Plan de Estudio 2002

Primer Año

Primer Semestre

Álgebra Cálculo Numérico y Geometría
Analítica
Análisis Matemático I
Introducción a la Química

Segundo Semestre

Física I
Análisis Matemático II
Química General

Segundo Año

Primer Semestre

Física II
Biología
Química Inorgánica
Análisis de Datos

Segundo Semestre

FisicoQuímica
Química Orgánica I
Química Analítica I

Tercer Año

Primer Semestre

Química Orgánica II
Química Analítica Instrumental
Bioquímica I

Segundo Semestre

Bioquímica II
Fenómenos de Transporte
Microbiología General

Cuarto Año

Primer Semestre

Propiedades Físicas y Químicas de
Alimentos I
Diseño de Experimentos
Operaciones y Procesos de Separación
Alimentos y Salud

Segundo Semestre

Propiedades Físicas y Químicas de
Alimentos II
Procesamiento de Alimentos I
Análisis de Alimentos
Microbiología de Alimentos

Título: Técnico/A Universitario en Alimentos

Quinto Año

Primer Semestre

Procesamiento de Alimentos II
Calidad E Higiene de Alimentos
Evaluación Económica y Planeamiento
Industrial
Bioindustrias Alimentarias

Segundo Semestre

Materia Optativa: 1 a Elección
Toxicología de Alimentos
Industrias Alimentarias
Trabajo Final