

## Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Plan 2002)

CÓDIGO SIU	ASIGNATURA	ASIGNATURAS PREVIAS	CARGA HORARIA SEMANAL
<b>PRIMER AÑO</b>			
<b>Primer semestre</b>			
A0201	Álgebra, Cálculo Numérico y Geometría Analítica	-	8 h
A0202	Análisis Matemático I	-	8 h
A0203	Introducción a la Química	-	9 h
<b>Segundo semestre</b>			
A0204	Física I	A0201-A0202	8 h
A0205	Análisis Matemático II	A0201-A0202	8 h
A0206	Química General	A0201-A0202 A0203	9 h
<b>SEGUNDO AÑO</b>			
<b>Primer semestre</b>			
A0207	Física II	A0204-A0205	8 h
A0208	Biología	A0203	8 h
A0209	Química Inorgánica	A0206	6 h
A0210	Análisis de Datos	A0205-A0206	3 h
<b>Segundo semestre</b>			
A0211	Fisicoquímica	A0207-A0209 A0210	8 h
A0212	Química Orgánica I	A0209	9 h
A0213	Química Analítica	A0209-A0210	8 h
<b>TERCER AÑO</b>			
<b>Primer semestre</b>			
U0206	Bioquímica I	A0208-A0212	8 h

		A0213	
U0212	Química Orgánica II	A0212	8 h
U0213	Química Analítica Instrumental	A0213	8 h
<b>Segundo semestre</b>			
U0204	Microbiología General	A0208-U0206	8 h
L0201	Bioquímica II	U0206	10 h
U0210	Fenómenos de Transporte	A0211	8 h
<b>CUARTO AÑO</b>			
<b>Primer semestre</b>			
U0205	Diseño de Experimentos	A0210-A0211 U0213	3 h
L0202	Propiedades Físicas y Químicas de Alimentos I	U0210-U0212	8 h
L0203	Operaciones y Procesos de Separación	A0211-U0210	8 h
L0204	Alimentos y Salud	U0206	4 h
<b>Segundo semestre</b>			
L0205	Propiedades Físicas y Químicas de Alimentos II	L0202	7 h
L0206	Procesamiento de Alimentos I	L0202-L0203	6 h
L0207	Análisis de Alimentos	U0213-L0202	7 h
L0208	Microbiología de Alimentos	U0204-L0201	7 h

### Título intermedio: Técnica/o Universitaria/o en Alimentos

Reconocimiento oficial y validez nacional por R.M. 898/2009

<b>QUINTO AÑO</b>			
<b>Primer semestre</b>			
L0209	Procesamiento de Alimentos II	L0206	8 h
L0210	Calidad e Higiene de Alimentos	L0205-L0206 L0207	4 h
L0211	Evaluación Económica y Planeamiento Industrial	L0206	4 h
L0212	Bioindustrias Alimentarias	L0206-L0208	7 h



<b>Segundo semestre</b>			
L0213	Materia Optativa: 1 a elección	(*)	80 h totales
L0214	Toxicología de Alimentos	L0201-L0204 L0205	7 h
L0215	Industrias Alimentarias	L0207-L0209	8 h
L0216	Trabajo Final	-	10 h

(\*) Las asignaturas previas o correlativas están sujetas a la materia optativa elegida, según corresponda en función de sus respectivos contenidos.

## **Título: Licenciada/o en Ciencia y Tecnología de Alimentos**

Reconocimiento oficial y validez nacional por R.M. 2703/2015