

Tecnicatura Universitaria en Alimentos (Plan 2002)

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

U0212	Química Orgánica II	A0212	8 h
U0213	Química Analítica Instrumental	A0213	8 h
Segundo semestre			
U0204	Microbiología General	A0208-U0206	8 h
L0201	Bioquímica II	U0206	10 h
U0210	Fenómenos de Transporte	A0211	8 h
CUARTO AÑO			
Primer semestre			
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
Segundo semestre			
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