



# AL [ALIMENTOS] PLAN DE ESTUDIOS

MATEMÁTICA FÍSICA PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES I QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA  
 DESARROLLO LOCAL Y EMPRENDIMIENTO SOCIOPRODUCTIVO SOCIEDAD Y ESTADO TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS Y CARNES  
 MICROBIOLOGÍA GENERAL BIOLOGÍA II DIRECCIÓN DE EMPRESAS ESTADÍSTICA QUÍMICA ORGÁNICA BIOLOGÍA I  
 MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS FENÓMENO DE TRANSPORTE LOGÍSTICA GESTIÓN DE LA CALIDAD  
 INTRODUCCIÓN A LA BROMOTOLOGÍA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA TECNOLOGÍA DE BEBIDAS Y AZÚCARES  
 PROCESAMIENTOS DE LOS ALIMENTOS QUÍMICA BIOLÓGICA BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS INGLÉS



cent 35  
 PROF. JOSÉ JULIÁN GODOY

## 1º AÑO

CÓDIGO	MÓDULO	DURACIÓN	HORAS	PROM.	LIBRE	REQUERIDO P / CURSAR	REQUERIDO P/ RENDIR FINAL
TA01	MATEMÁTICA	ANUAL	4			-----	-----
TA02	FÍSICA	ANUAL	4			-----	-----
TA03	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I	ANUAL	3			-----	-----
TA04	QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA	1º CUATRIM.	6			-----	-----
TA05	BIOLOGÍA I	1º CUATRIM.	5			-----	-----
TA06	DES. LOCAL Y EMPREN. SOCIOPROD	1º CUATRIM.	3			-----	-----
TA07	SOCIEDAD Y ESTADO	1º CUATRIM.	2			-----	-----
TA08	QUÍMICA ANALÍT. CUALIT. Y CUANT.	2º CUATRIM.	5		TA04	-----	-----
TA09	MICROBIOLOGÍA GENERAL	2º CUATRIM.	5		TA05	-----	TA05
TA10	BIOLOGÍA II	2º CUATRIM.	5		TA05	-----	TA05
TA11	DIRECCIÓN DE EMPRESAS	2º CUATRIM.	3		TA06	-----	TA06

## 2º AÑO

CÓDIGO	MÓDULO	DURACIÓN	HORAS	PROM.	LIBRE	REQUERIDO P / CURSAR	REQUERIDO P/ RENDIR FINAL
TA12	ESTADÍSTICA	ANUAL	4			TA01	TA01
TA13	QUÍMICA ORGÁNICA	ANUAL	4			TA04	TA04
TA14	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II	ANUAL	4			TA03	TA03
TA15	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	1º CUATRIM.	5			TA09	TA09
TA16	FENÓMENO DE TRANSPORTE	1º CUATRIM.	5			TA02	TA02
TA17	LOGÍSTICA	1º CUATRIM.	4			TA11	TA11
TA18	COMERCIAL. DE LOS ALIMENTOS	1º CUATRIM.	4			TA11	TA11
TA19	SEGUR.Y MED. AMB.EN LA IND ALM	2º CUATRIM.	4			-----	-----
TA20	INTRODUCCIÓN A LA BROMOTOLOGÍA	2º CUATRIM.	4			TA08 TA15	TA08 TA15
TA21	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	2º CUATRIM.	4			TA18	TA18
TA22	PROCESAMIENTOS DE LOS ALIMENT.	2º CUATRIM.	5			TA08 TA15	TA08 TA15

## 3º AÑO

CÓDIGO	MÓDULO	DURACIÓN	HORAS	PROM.	LIBRE	REQUERIDO P / CURSAR	REQUERIDO P/ RENDIR FINAL
TA23	PRÁCTICA PROFESION. III	ANUAL	4			TA14	TA14
TA24	QUÍMICA BIOLÓGICA	1º CUATRIM.	5			TA13	TA13
TA25	OPER. UNIT. EN LA INDUS. ALIM.	1º CUATRIM.	5			TA16	TA16
TA26	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	1º CUATRIM.	5			TA13 TA15 TA22	TA13 TA15 TA22
TA27	INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN	1º CUATRIM.	5			TA13 TA24	TA13 TA24
TA28	GESTIÓN DE LA CALIDAD	1º CUATRIM.	4			TA18	TA18
TA29	MATERIALES Y TEC. DE ENVASADO	2º CUATRIM.	5			TA28	TA28
TA30	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	2º CUATRIM.	5			TA15	TA15
TA31	TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS Y CARN.	2º CUATRIM.	6			TA25 TA26	TA25 TA26
TA32	TECNOLOGÍA DE BEBIDAS Y AZUC.	2º CUATRIM.	6			TA25 TA26	TA25 TA26
TA33	TEC.FARIN. ACEIT.Y VEGETALES	2º CUATRIM.	6			TA25 TA26	TA25 TA26
TA34	LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS	LIBRE	1		SI	-----	-----
TA35	TALLER DE INFORMÁTICA	LIBRE	3		SI	-----	-----

El alumno deberá realizar un examen de acreditación de lecto-comprensión de la lengua inglesa (materia TA34) y de Taller de Informática (materia TA35).  
 Para cursar cualquier materia de tercer año debe tener aprobadas todas las materias de primer año.