

Tecnología y Biotecnología de los Alimentos 1º año

Orden	Campo	Formato	Espacio	Régimen	Horas Cátedras Semanales	Horas Cátedras Anuales	Horas Reloj Anuales	Correlativas*
01	FG	A	Matemática y Estadística Aplicada	Anual	4	128	85	---
02	FG	A	Química y Física General	Anual	4	128	85	---
03	FG	T	Tecnología de la Información y Comunicación	Anual	3	96	64	---
04	FG	A	Biología y Microbiología General	Anual	3	96	64	---
05	FF	A	Operaciones y Procesos Unitarios en la Industria Alimentaria	Anual	4	128	85	---
06	FF	A	Procesos Productivos en la Industria Alimentaria	Anual	4	128	85	---
07	FE	M	Tecnología y Biotecnología de los alimentos de origen animal	Anual	5	160	107	---
08	FE	T	Legislación, Deontología y Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria	Anual	4	128	85	---
09	FE	A	Bromatología y Análisis de los Alimentos	Anual	4	128	85	---
Horas reloj totales de primer año					745			
Total, de Espacios Curriculares					9 anuales			

SEGUNDO AÑO								
Anual								
Orden	Campo	Formato	Espacio	Régimen	Horas Cátedras Semanales	Horas Cátedras Anuales	Horas Reloj Anuales	Correlativas*
10	FG	A	Inglés Técnico	Anual	3	96	64	3
11	FF	A	Química Analítica		4	128	85	1, 2, 3
12	FE	A	Química de los Alimentos	Anual	4	128	85	2, 4, 9
13	FE	A	Microbiología de los Alimentos	Anual	5	160	107	4
14	FE	M	Tecnología y Biotecnología de los alimentos de origen vegetal, estimulantes, dietéticos y bebidas	Anual	5	160	107	---
15	FF	A	Genética e Ingeniería Genética Aplicada a los Alimentos	Anual	3	96	64	2, 4
16	PP	PP	Práctica Profesionalizante I	Anual	11	352	235	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,
Horas reloj totales de segundo año								12, 13, 14, 15
Total, de Espacios Curriculares					747			
					7 anuales			

TERCER AÑO								
Primer Cuatrimestre								
Orden	Campo	Formato	Espacio	Régimen	Horas Cátedras Semanales	Horas Cátedras Anuales	Horas Reloj Anuales	Correlativas*
17	FE	A	Biotecnología en la Seguridad Alimentaria	Cuatrim.	3	48	32	10, 11, 12, 13, 14, 15
18	FE	A	Toxicología General y de los Alimentos	Cuatrim.	4	64	43	11, 12, 13, 14, 15
19	FE	T	Investigación, Desarrollo e Innovación de Nuevos Alimentos	Cuatrim.	3	48	32	10, 11, 12, 13, 14, 15
20	FF	T	Administración y Gestión de las Organizaciones	Cuatrim.	3	48	32	1, 3, 8
21	FF	T	Higiene, Seguridad Medio Ambiental y Condiciones de Trabajo	Cuatrim.	4	64	43	7, 8, 13, 14,
22	PP	PP	Práctica Profesionalizante II	Cuatrim.	12	192	128	16, 17, 18, 19, 20, 21
Horas reloj totales de tercer año					310			
Total, de Espacios Curriculares					6 cuatrimestrales			
Total, de horas cátedras de la carrera					2704			
Total, de horas reloj de la carrera					1802			

* Se debe tener aprobadas las correlativas indicadas