

# PLAN DE ESTUDIO

## Tecnicatura Superior en Lechería y Tecnología de Alimentos

### Ingeniería en Alimentos

PLAN DE ESTUDIOS	
<b>1º AÑO</b>	
Química	1º Cuatrimestre
Informática	1º Cuatrimestre
Introducción al Análisis Matemático	1º Cuatrimestre
Introducción a las Tecnologías Alimentarias	Anual
Prácticas Profesionalizante I	Anual
Química Orgánica	2º Cuatrimestre
Sistema de Representación Gráfica	2º Cuatrimestre
Álgebra y Geometría Analítica	2º Cuatrimestre
Psicología de las Organizac. y el Trabajo	2º Cuatrimestre
<b>2º AÑO</b>	
Química Analítica	1º Cuatrimestre
Física	1º Cuatrimestre
Química Biológica	1º Cuatrimestre
Tecnologías Lácteas I	Anual
Análisis Matemático	Anual
Prácticas Profesionalizantes II	Anual
Termodinámica	2º Cuatrimestre
Microbiología General	2º Cuatrimestre
Física II	2º Cuatrimestre
<b>3º AÑO</b>	
Fenómenos de Transporte	1º Cuatrimestre
Estadística	1º Cuatrimestre
Tecnologías Lácteas II	1º Cuatrimestre
Organización y Administración de Empresas Agroalimentarias	1º Cuatrimestre
Microbiología de los Alimentos	1º Cuatrimestre
Prácticas Profesionalizante III	Anual
Química de los Alimentos	2º Cuatrimestre
Tecnologías de los Alimentos I	2º Cuatrimestre
Análisis de los Alimentos I	2º Cuatrimestre
Legislación y Seguridad Laboral	2º Cuatrimestre
Fisicoquímica I	2º Cuatrimestre
Ingles I	2º Cuatrimestre
<b>4º AÑO</b>	
Tecnología de Alimentos II	1º Cuatrimestre
Ética Profesional	1º Cuatrimestre
Calidad de Alimentos	1º Cuatrimestre
Operaciones Unitarias I	1º Cuatrimestre
Análisis de Alimentos II	1º Cuatrimestre
Ingles II	1º Cuatrimestre
Práctica Profesionalizante IV	1º Cuatrimestre
<b>TÍTULO OTORGADO: Técnico Superior en Lechería y Tecnología de Alimentos – E.S.I.L.</b>	

# Tecnicatura Superior en Lechería y Tecnología de Alimentos

## Ingeniería en Alimentos

<b>Ciclo de Proyectos de Ingeniería</b>	
<b>4º AÑO</b>	
Cálculo Numérico y Avanzado	2º Cuatrimestre
Operaciones Unitarias II	2º Cuatrimestre
Fisicoquímica II	2º Cuatrimestre
Preservación de Alimentos	2º Cuatrimestre
Microbiología Industrial	2º Cuatrimestre
<b>5º AÑO</b>	
Formulación y Evaluación de Proyectos	1º Cuatrimestre
Ingeniería de Servicios	1º Cuatrimestre
Instrumentación y Control	1º Cuatrimestre
Gestión Ambiental	1º Cuatrimestre
Economía	1º Cuatrimestre
Optimización de Procesos Industriales	2º Cuatrimestre
Unidad Curricular Electiva	2º Cuatrimestre
Proyecto de Ingeniería	Anual
<b>TÍTULO OTORGADO: Ingeniero en Alimentos – U.N.V.M.</b>	