

Universidad Nacional de Mar del Plata

Facultad de Ciencias Agrarias



Diseño Curricular de las Carreras de Grado

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Ciclo básico: espacios curriculares obligatorios

Código	Espacio curricular	Duración	Cuatri- mestre	Carga semanal		Carga total Hs	Correlatividad
				Hs TP			
701	Matemática I	Cuatrimstral	1º	1	4	75	–
702	Introducción a la Química	Cuatrimstral	1º	2	4	90	–
708	Biología General	Cuatrimstral	1º	1	2	48	–
764	Producción Primaria de Alimentos	Cuatrimstral	1º	1	2	48	–
704	Matemática II	Cuatrimstral	2º	1	4	75	701
705	Química Analítica General	Cuatrimstral	2º	2	4	90	702
765	Introducción a la Ciencia de los Alimentos	Cuatrimstral	2º	3	4	105	764
766	Química Orgánica de Alimentos	Cuatrimstral	2º	2	4	90	702
707	Nivel de Idioma Inglés (*)	Cuatrimstral	1º ó 2º	2		34	–
709	Estadística y Diseño	Cuatrimstral	1º	3	4	105	704
711	Física General y Biológica	Cuatrimstral	1º	2	4	95	704
767	Bioquímica de Alimentos	Cuatrimstral	1º	3	4	105	705 – 765 – 766
768	Propiedades Físicoquímicas y Funcionales de los Alimentos I	Cuatrimstral	1º	2	4	90	704 – 705 – 765 – 766
715	Microbiología General	Cuatrimstral	2º	2	4	90	708 – 767
769	Evaluación Sensorial de Alimentos	Cuatrimstral	2º	1	4	75	705 – 765 – 766 – 709
770	Propiedades Físicoquímicas y Funcionales de los Alimentos II	Cuatrimstral	2º	2	4	90	711 – 768
771	Actividades de Verano	—	2º	4		25	764

Hs. = Horas: T = Teóricas; P = Prácticas.

(*) Se deberá haber aprobado un nivel de comprensión técnica del idioma inglés al finalizar el Ciclo Básico. Se podrá cursar en el 2º cuatrimestre del 1º año o en el 1º ó 2º Cuatrimestre del 2º año.

3.7.3.2. El **ciclo de orientación profesional** consta de 1601 horas que se distribuyen de la siguiente manera: 1181 horas para espacios curriculares obligatorios y 420 horas para espacios optativos. Podrá optar, como máximo, por 210 horas de asignaturas de nivel de posgrado que acreditarán como actividad curricular optativa. Además deberá elegir de cursar al menos una entre las siguientes asignaturas: Calidad y Tecnología de Carnes y Productos Cárnicos (778) y Calidad y Tecnología de Leche y Productos Lácteos (780). Lo mismo debe realizar entre Calidad y Tecnología de Granos y Productos Derivados (779) y Calidad y Tecnología de Frutihortícolas y Productos Derivados (781). Los estudiantes podrán elegir espacios curriculares de otras carreras afines de la UNMdP u otras Universidades, los cuales les serán reconocidos como optativos. Para cursar como optativas asignaturas de otras carreras de la FCA, los estudiantes deberán consultar previamente con los profesores responsables para que se les informe de los requisitos previos mínimos que les serán exigidos.

Ciclo de orientación profesional: espacios curriculares obligatorios

Código	Espacio curricular	Duración	Cuatri- mestre	Carga semanal Hs T P		Carga total Hs	Correlatividad
772	Microbiología de Alimentos	Cuatrimestral	1º	3	4	105	715
773	Aditivos en Alimentos	Cuatrimestral	1º	1	4	75	769 – 770
774	Tecnología de Procesos de Alimentos	Cuatrimestral	1º	2	4	90	769 – 770
775	Análisis de Alimentos	Cuatrimestral	2º	2	4	90	769 – 772
776	Nutrición Humana	Cuatrimestral	2º	1	4	75	767 – 773
777	Economía Aplicada a la Producción de Alimentos	Cuatrimestral	2º	2	4	90	774
745	Metodología de la Investigación	Cuatrimestral	2º	1	2	48	772 – 774
740	Seminario: Realidad Socioeconómica Contemporánea	Cuatrimestral	1º	1	2	48	–
778	Calidad y Tecnología de Carnes y Productos Cárnicos ¹	Cuatrimestral	1º	2	4	90	773 – 774 – 775
779	Calidad y Tecnología de Granos y Productos Derivados ²	Cuatrimestral	1º	2	4	90	774 – 775
780	Calidad y Tecnología de Leche y Productos Lácteos ¹	Cuatrimestral	1º	2	4	90	774 – 775
781	Calidad y Tecnología de Frutihortícolas y Productos Derivados ²	Cuatrimestral	2º	2	4	90	774 – 775
782	Sistemas de Empaque y Comercialización	Cuatrimestral	2º	2	4	90	777
783	Control de Calidad de Alimentos	Cuatrimestral	2º	2	4	90	775 – 777
800	Trabajo Final de la Carrera: Tesis ó	–	–	–	–	200	–
802	Práctica en Empresa con Monografía	–	–	–	–	200	–

Hs. = Horas: T = Teóricas; P = Prácticas.

¹ y ² Significa que siendo obligatorio cursar una de las dos asignaturas con igual número, se puede elegir entre ellas. Las horas de las otras dos, si se cursaren, se computarán como optativas.

Ciclo de orientación profesional: espacios curriculares optativos

Código	Espacio curricular	Duración	Cuatri- mestre	Carga semanal Hs T P		Carga total Hs	Correlatividad
739	Computación	Cuatrimestral	1º ó 2º	2	4	90	–
741	Introducción a la Biotecnología	Cuatrimestral	1º	3	4	105	767 – 770
742	Taller Interdisciplinario	Cuatrimestral	1º ó 2º	1	4	75	745
749	Comunicación y Dinámica Grupal	Cuatrimestral	2º	1	4	75	–
761	Desarrollo Agrario Argentino, Evolución y Escenario Actual	Cuatrimestral	2º	1	4	75	777 – 740
784	Química Analítica Instrumental	Cuatrimestral	2º	1	4	75	705
785	Tóxicos en Alimentos	Cuatrimestral	2º	1	4	75	715 – 773
786	Calidad y Tecnología de la Miel y de la Producción Apícola	Cuatrimestral	1º	2	4	90	773 – 774 – 775
787	Bioquímica del Músculo y Calidad de Carne	Cuatrimestral	2º	1	4	60	767 – 770

T = horas teóricas; P = horas prácticas.

Carga horaria del Plan de Estudios

CARGA HORARIA TOTAL:	2931 Hs
CICLO BÁSICO:	1330 Hs OBLIGATORIAS
CICLO de FORMACIÓN PROFESIONAL:	1181 Hs OBLIGATORIAS (incluye Trabajo Final) 420 Hs OPTATIVAS

3.7.3.3. Estructura y correlatividades en el plan de estudios

CICLO BÁSICO									
PRIMER AÑO									
Primer cuatrimestre			Hs	T – P	Segundo cuatrimestre			Hs	T – P
701	Matemática I		75	1 – 4	704	Matemática II /701/	75	1 – 4	
702	Introducción a la Química		90	2 – 4	705	Química Analítica General /702/	90	2 – 4	
708	Biología General		48	1 – 2	765	Introducción a la Ciencia de los Alimentos /764/	105	3 – 4	
764	Producción Primaria de Alimentos		48	1 – 2	766	Química Orgánica de Alimentos /702/	90	2 – 4	
					707	Nivel de Idioma Inglés (*)	34	2	
TOTAL: 261 Hs OBLIGATORIAS					TOTAL: 394 Hs OBLIGATORIAS				
SEGUNDO AÑO									
Primer cuatrimestre			Hs	T – P	Segundo cuatrimestre			Hs	T – P
709	Estadística y Diseño /704/		105	3 – 4	715	Microbiología General /708/767/	90	2 – 4	
711	Física General y Biológica /704/		95	2 – 4	769	Evaluación Sensorial de Alimentos /705/709/765/766/	75	1 – 4	
767	Bioquímica de Alimentos /705/765/766/		105	3 – 4	770	Propiedades Físicoquímicas y Funcionales de los Alimentos II /711/768/	90	2 – 4	
768	Propiedades Físicoquímicas y Funcionales de los Alimentos I /704/705/765/766/		90	2 – 4	771	Actividad de Verano /764/	25	4	
TOTAL: 395 Hs OBLIGATORIAS					TOTAL: 280 Hs OBLIGATORIAS				

CARGA HORARIA: 1330 Hs obligatorias

(*) Se deberá haber aprobado un nivel de comprensión técnica del idioma inglés al finalizar el ciclo de formación básica. Se podrá cursar en el 2º cuatrimestre del 1º año o en el 1º ó 2º cuatrimestre del 2º año.

CICLO de FORMACIÓN PROFESIONAL							
TERCER AÑO							
Primer cuatrimestre		Hs	T – P	Segundo cuatrimestre		Hs	T – P
772	Microbiología de Alimentos /715/	105	3 – 4	775	Análisis de Alimentos /769/772/	90	2 – 4
773	Aditivos en Alimentos /769/770/	75	1 – 4	776	Nutrición Humana /767/773/	75	1 – 4
774	Tecnología de Procesos de Alimentos /769/770/	90	2 – 4	777	Economía Aplicada a la Producción de Alimentos /774/	90	2 – 4
xxx	Optativas (*)	—	—	745	Metodología de la Investigación /772 /774/	48	1 – 2
TOTAL: 270 Hs OBLIGATORIAS				TOTAL: 303 Hs OBLIGATORIAS			
CUARTO AÑO							
Primer cuatrimestre		Hs	T – P	Segundo cuatrimestre		Hs	T – P
778	Calidad y Tecnología de Carnes y Productos Cárnicos ¹ /773/774/775/	90	2 – 4	781	Calidad y Tecnología de Frutihortícolas y Productos Derivados ² /774/775/	90	2 – 4
780	Calidad y Tecnología de Leche y Productos Lácteos ¹ /774/775/			782	Sistemas de Empaque y Comercialización /777/		
779	Calidad y Tecnología de Granos y Productos Derivados ² /774/775/	90	2 – 4	783	Control de Calidad de Alimentos	90	2 – 4
740	Seminario: Realidad Socioeconómica Contemporánea	48	1 – 2	800	Trabajo Final de la Carrera: Tesis ó	200	—
xxx	Optativas (*)	—	—	802	Práctica en Empresa		
TOTAL: 228 Hs OBLIGATORIAS				TOTAL: 380 Hs OBLIGATORIAS			

(*) Debe optar por espacios curriculares hasta alcanzar un total de 420 horas.

^{1 y 2} Significa que siendo obligatorio cursar una de las dos asignaturas con igual número, se puede elegir entre ellas. Las horas de las otras dos, si se cursaren, se computarán como optativas.