

Ciclo	Cuatrim.	Asignaturas	Asign. N°	Horas seman.	Horas cuatrim.	Horas totales
Introducción	1	Matemática	1	4	60	180
		Biología	2	4	60	
		Química	3	4	60	
		Total ciclo		12	180	
Básico	2	Química General e Inorgánica	4	8	120	870
	2	Matemática Ic	5	6	90	
	2	Informática	6	4	60	
		Total cuatrim.		18	270	
	3	Estadística Aplicada	7	4	60	
	3	Matemática IIc	8	5	75	
	3	Interpretación y producción de Documentación Técnica	9	3	45	
	3	Química Orgánica	10	8	120	
		Total cuatrim.		20	300	
	4	Química de los alimentos Ic	11	6	90	
	4	Física	12	6	90	
	4	Química Analítica	13	8	120	
		Total cuatrim.		20	300	
	Pasantía en plantas o instituciones oficiales					
Prueba de suficiencia de inglés técnico						
Superior	5	Microbiología de los alimentos	14	6	90	600
	5	Análisis de los Alimentos	15	6	90	
	5	Gestión de la calidad	16	4	60	
	5	Legislación alimentaria	17	4	60	
		Total cuatrim.		19	300	
	6	Análisis Avanzado de los Alimentos	18	5	75	
	6	Química de los Alimentos IIc	19	5	75	
	6	Operaciones en la Industria Alimentaria	20	5	75	
	6	Procesos de elaboración de Alimentos	21	5	75	
		Total cuatrim.		20	300	
Práctica final en fábrica						150
Total cursos de la carrera						1650
Total pasantía + Práctica final						200
Carga horaria total de la carrera						1850

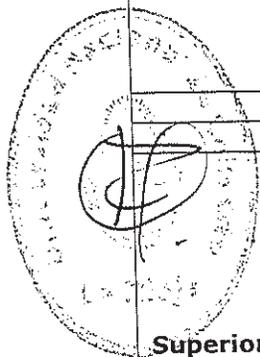


Tabla N° 2. Cargas horarias por asignatura, ciclo y totales.



COPIA DEL ORIGINAL

MARCELA ORTIZ
 U.C. Mesa de Entradas y Salidas
 UNdeC