

# LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Solo las actividades sombreadas con gris corresponden al título intermedio

## TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

D= Duración; C=Cuatrimstral; A= Anual; HIS= Horas interacción por semana; CP= Campo; HIT= Horas interacción totales; HTAT= Horas trabajo autónomo totales; HT= Horas Totales; CRE= Créditos

| UNIDAD CURRICULAR                                    | D | CP  | HIS | HIP | HIT | HTAT | HT   | CRE       |
|------------------------------------------------------|---|-----|-----|-----|-----|------|------|-----------|
| <b>PRIMER AÑO (Cuatrimestres I y II)</b>             |   |     |     |     |     |      |      |           |
| <b>Primer cuatrimestre</b>                           |   |     |     |     |     |      |      | <b>28</b> |
| Matemática I                                         | C | CFB | 4   | 32  | 64  | 86   | 150  | 6         |
| Introducción a la Tecnología de los Alimentos        | C | CIC | 3   | 16  | 48  | 77   | 125  | 5         |
| Cultura y alfabetización digital en la universidad   | C | CFC | 2   | 24  | 32  | 68   | 100  | 4         |
| Introducción a la Química                            | C | CFB | 4   | 32  | 64  | 86   | 150  | 6         |
| Biología General                                     | C | CFB | 5   | 40  | 80  | 95   | 175  | 7         |
| <b>Segundo cuatrimestre</b>                          |   |     |     |     |     |      |      | <b>22</b> |
| Matemática II                                        | C | CFB | 4   | 32  | 64  | 86   | 150  | 6         |
| Introducción al Laboratorio de Análisis de Alimentos | C | CFB | 4   | 40  | 64  | 61   | 125  | 5         |
| Química General e Inorgánica                         | C | CFB | 4   | 32  | 64  | 86   | 150  | 6         |
| Inglés I                                             | C | CFC | 2   |     | 32  | 18   | 50   | 2         |
| Higiene y Seguridad                                  | C | CFE | 2   | 8   | 32  | 43   | 75   | 3         |
| <b>TOTAL PRIMER AÑO</b>                              |   |     |     | 256 | 544 | 706  | 1250 | <b>50</b> |
| <b>SEGUNDO AÑO (Cuatrimestres III y IV)</b>          |   |     |     |     |     |      |      |           |
| <b>Tercer cuatrimestre</b>                           |   |     |     |     |     |      |      | <b>26</b> |
| Microbiología General                                | C | CFE | 6   | 60  | 96  | 79   | 175  | 7         |
| Química Orgánica                                     | C | CFB | 6   | 48  | 96  | 79   | 175  | 7         |
| Física                                               | C | CFB | 4   | 32  | 64  | 86   | 150  | 6         |
| Laboratorio de Química Instrumental y Analítica      | C | CFE | 4   | 32  | 64  | 86   | 150  | 6         |

|                                                                 |   |     |   |            |             |      |      |            |
|-----------------------------------------------------------------|---|-----|---|------------|-------------|------|------|------------|
| <b>Cuarto cuatrimestre</b>                                      |   |     |   |            |             |      |      | <b>27</b>  |
| Microbiología de los Alimentos                                  | C | CFE | 6 | 60         | 96          | 104  | 200  | 8          |
| Fisicoquímica de los Alimentos I                                | C | CFE | 4 | 24         | 64          | 86   | 150  | 6          |
| Química de los Alimentos                                        | C | CFE | 6 | 48         | 96          | 104  | 200  | 8          |
| Física Aplicada                                                 | C | CFE | 3 | 24         | 48          | 77   | 125  | 5          |
| <b>TOTAL SEGUNDO AÑO</b>                                        |   |     |   | 328        | 624         | 701  | 1325 | <b>53</b>  |
| <b>TERCER AÑO (Cuatrimestre V y VI)</b>                         |   |     |   |            |             |      |      |            |
| <b>Quinto cuatrimestre</b>                                      |   |     |   |            |             |      |      | <b>23</b>  |
| Taller de Bromatología y Análisis de la Calidad                 | C | CFE | 4 | 32         | 64          | 86   | 150  | 6          |
| Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos              | C | CIC | 3 | 20         | 48          | 77   | 125  | 5          |
| Operaciones Unitarias I                                         | C | CFE | 4 | 32         | 64          | 86   | 150  | 6          |
| Seminario General de Procesos Productivos de los Alimentos I    | C | CIC | 4 | 16         | 64          | 86   | 150  | 6          |
| <b>ACTIVIDADES CURRICULARES ACREDITABLES (ACA)</b>              |   |     |   |            | 25          |      | 250  | <b>10</b>  |
| <b>TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> |   |     |   | <b>660</b> | <b>1353</b> | 1622 | 3200 | <b>128</b> |
| <b>Sexto cuatrimestre</b>                                       |   |     |   |            |             |      |      | <b>31</b>  |
| Técnicas Analíticas e Instrumentales en Alimentos               | C | CFE | 3 | 24         | 48          | 77   | 125  | 5          |
| Matemática III                                                  | C | CFB | 6 | 48         | 96          | 129  | 225  | 9          |
| Economía                                                        | C | CFE | 3 | 16         | 48          | 77   | 125  | 5          |
| Estadística y Diseño Experimental                               | C | CFB | 4 | 24         | 64          | 86   | 150  | 6          |
| Fisicoquímica de los Alimentos II                               | C | CFB | 4 | 24         | 64          | 86   | 150  | 6          |
| <b>TOTAL TERCER AÑO</b>                                         |   |     |   | 236        | 560         | 790  | 1350 | <b>54</b>  |
| <b>CUARTO AÑO (Cuatrimestres VII y VIII)</b>                    |   |     |   |            |             |      |      |            |
| <b>Séptimo cuatrimestre</b>                                     |   |     |   |            |             |      |      | <b>25</b>  |
| Operaciones Unitarias II                                        | C | CFE | 4 | 32         | 64          | 86   | 150  | 6          |
| Bioquímica de los Alimentos                                     | C | CFE | 6 | 60         | 96          | 129  | 225  | 9          |
| Análisis Sensorial                                              | C | CFE | 4 | 32         | 64          | 86   | 150  | 6          |

|                                                        |   |     |   |             |             |             |             |            |
|--------------------------------------------------------|---|-----|---|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|
| Legislación y Normas de la Industria Alimenticia       | C | CFE | 3 | 16          | 48          | 52          | 100         | 4          |
| <b>Octavo cuatrimestre</b>                             |   |     |   |             |             |             |             | <b>28</b>  |
| Asignatura UNAHUR I                                    | C | CFC | 2 |             | 32          | 18          | 50          | 2          |
| Envases, Empaque y Embalaje                            | C | CFE | 4 | 16          | 64          | 86          | 150         | 6          |
| Procesos de Preservación de Alimentos                  | C | CIC | 6 | 48          | 96          | 129         | 225         | 9          |
| Gestión de Costos                                      | C | CFE | 3 | 24          | 48          | 77          | 125         | 5          |
| Toxicología de los Alimentos                           | C | CFE | 4 | 20          | 64          | 86          | 150         | 6          |
| <b>TOTAL CUARTO AÑO</b>                                |   |     |   | 248         | 576         | 749         | 1325        | <b>53</b>  |
| <b>QUINTO AÑO (Cuatrimestres IX y X)</b>               |   |     |   |             |             |             |             |            |
| <b>Práctica Integradora</b>                            | A | CIC |   | 150         | 150         | 100         | 250         | <b>10</b>  |
| <b>Noveno cuatrimestre</b>                             |   |     |   |             |             |             |             | <b>28</b>  |
| Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios          | C | CIC | 4 | 40          | 64          | 86          | 150         | 6          |
| Formulación y Evaluación de Proyectos                  | C | CFE | 4 | 40          | 64          | 86          | 150         | 6          |
| Microbiología de los Alimentos II                      | C | CFE | 6 | 60          | 96          | 129         | 225         | 9          |
| Alimentos Libres de Gluten y Alérgenos                 | C | CFE | 3 | 16          | 48          | 52          | 100         | 4          |
| Ética y Responsabilidad Profesional                    | C | CFE | 2 | 12          | 32          | 43          | 75          | 3          |
| <b>Décimo cuatrimestre</b>                             |   |     |   |             |             |             |             | <b>26</b>  |
| Biotecnología de Alimentos                             | C | CFE | 6 | 48          | 96          | 129         | 225         | 9          |
| Organización Industrial                                | C | CFE | 4 | 10          | 64          | 86          | 150         | 6          |
| Tecnología de Alimentos                                | C | CFE | 5 | 48          | 80          | 95          | 175         | 7          |
| Saneamiento y Protección Ambiental                     | C | CFE | 3 | 16          | 48          | 52          | 100         | 4          |
| <b>TOTAL QUINTO AÑO</b>                                |   |     |   | 290         | 592         | 758         | 1350        | <b>54</b>  |
| <b>ACTIVIDADES CURRICULARES ACREDITABLES (ACA) (*)</b> |   |     |   |             | 75          |             | 750         | <b>30</b>  |
| <b>LICENCIADO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>     |   |     |   |             |             |             |             |            |
| <b>TOTAL CARRERA</b>                                   |   |     |   | <b>1508</b> | <b>3121</b> | <b>3804</b> | <b>6850</b> | <b>274</b> |

(\*) Totales: incluyen 10 requeridas para alcanzar el título intermedio y 20 adicionales para el tramo superior de Licenciatura