

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES, Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales**

TÍTULO: INGENIERO/A EN ALIMENTOS

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVAS	MODALIDAD DICTADO	OBS.
-----	------------	---------	---------------------	--------------	-------------------	------

PRIMER AÑO

01	Introducción a la Ingeniería de los Alimentos	Cuatrimestral	60	-	Presencial	
02	Introducción a la Físicoquímica	Cuatrimestral	120	-	Presencial	
03	Análisis I	Cuatrimestral	150	-	Presencial	
04	Física I	Cuatrimestral	120	1 - 3	Presencial	
05	Álgebra Lineal	Cuatrimestral	110	-	Presencial	

SEGUNDO AÑO

06	Química Inorgánica	Cuatrimestral	120	2	Presencial	
07	Física II	Cuatrimestral	120	4	Presencial	
08	Informática Básica y Sistemas de Representación	Cuatrimestral	120	3	Presencial	
09	Biología	Cuatrimestral	75	2	Presencial	
10	Análisis II	Cuatrimestral	100	3 - 5	Presencial	
11	Físicoquímica I	Cuatrimestral	120	3 - 4 - 6	Presencial	
12	Química Orgánica	Cuatrimestral	110	6	Presencial	

TERCER AÑO

13	Físicoquímica II	Cuatrimestral	100	7 - 11	Presencial	
14	Química Analítica	Cuatrimestral	90	6 - 7 - 12	Presencial	
15	Química Macromolecular y Bioorgánica	Cuatrimestral	100	6 - 7 - 12	Presencial	
16	Métodos Numéricos	Cuatrimestral	60	10 - 11	Presencial	
17	Materiales y Envases en la Industria de los Alimentos	Cuatrimestral	80	4 - 13	Presencial	
18	Química y Bioquímica de los Alimentos	Cuatrimestral	90	9 - 11 - 12	Presencial	
19	Fundamentos de Transferencia de Cantidad de Movimiento	Cuatrimestral	90	11	Presencial	
21	Microbiología General y de los Alimentos	Cuatrimestral	120	9 - 15	Presencial	
20	Inglés Instrumental	Cuatrimestral	100	1 - 2 - 3 - 4	Presencial	

CUARTO AÑO

22	Operaciones de Transferencia de Cantidad de Movimiento	Cuatrimestral	90	19	Presencial	
23	Fundamentos de	Cuatrimestral	70	19	Presencial	

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVAS	MODALIDAD DICTADO	OBS.
	Transferencia de Calor					
24	Economía, Organización y Legislación	Cuatrimestral	90	13	Presencial	
25	Estadística Aplicada	Cuatrimestral	60	16	Presencial	
26	Análisis de Alimentos	Cuatrimestral	105	14 - 15 - 18	Presencial	
27	Servicios Industriales	Cuatrimestral	90	17 - 19	Presencial	
28	Fundamentos de Transferencia de Masa	Cuatrimestral	70	19	Presencial	
29	Operaciones de Transferencia de Calor	Cuatrimestral	70	23	Presencial	
30	Optativa I	Cuatrimestral	60	-	Presencial	
31	Evaluación de las Propiedades de los Alimentos	Cuatrimestral	60	18	Presencial	
32	Nutrición Básica	Cuatrimestral	45	18	Presencial	

QUINTO AÑO

33	Proyecto de Industrias de Alimentos	Cuatrimestral	200	Todas	Presencial	
34	Procesos de Conservación de los Alimentos	Cuatrimestral	85	23	Presencial	
35	Control de Procesos	Cuatrimestral	80	8 - 16 - 28 - 29	Presencial	
36	Operaciones de Transferencia de Masa en Alimentos	Cuatrimestral	70	28	Presencial	
37	Biología de los Alimentos	Cuatrimestral	80	15 - 18 - 20 - 28	Presencial	
38	Gestión y Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos	Cuatrimestral	70	20 - 25 - 26 - 31	Presencial	
39	Tecnologías Específicas de la Producción de Alimentos	Cuatrimestral	120	17 - 29 - 34 - 36	Presencial	
40	Optativa II	Cuatrimestral	60	-	Presencial	

OTRO REQUISITO

	Práctica Profesional Supervisada	---	200	Todas (excl. 33)	Presencial	
--	----------------------------------	-----	-----	------------------	------------	--

TÍTULO: INGENIERO/A EN ALIMENTOS

CARGA HORARIA TOTAL: 3930 HORAS

MATERIAS OPTATIVAS/ELECTIVAS

Optativa I:
Gestión de la Tecnología

Plan de Negocios
Inglés Específico
Modelización y Simulación de Procesos
Tecnología de los Materiales Avanzados para la Ingeniería de los Alimentos
Ingeniería de las Bioseparaciones
Informática Aplicada
Metodología de la Investigación Científica
Optativa II:
Metodología de la Investigación Científica
Gestión de la Tecnología
Tecnología de los Materiales Avanzados para la Ingeniería de los Alimentos
Plan de Negocios
Informática Aplicada
Inglés Específico
Ingeniería de las Bioseparaciones
Modelización y Simulación de Procesos