

AJUSTE CURRICULAR 2008 DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

Año	Cód.	Asignatura	Régimen	Carga Horaria		Correlatividad	
				Semanal	Total	Cursadas	Aprobadas
BROMATÓLOGO							
1°	1	Matemática I	1° C	6 hs	90 hs	-	-
	2	Química General	1° C	7 hs	105 hs	-	-
	3	Botánica Alimentaria	1° C	9 hs	135 hs	-	-
	4	Matemática II	2° C	6 hs	90 hs	1	1
	5	Química Inorgánica	2° C	7 hs	105 hs	2	2
	6	Física	2° C	9 hs	135 hs	1	1
2°	7	Química Orgánica	1° C	7 hs	105 hs	5	5
	8	Química Analítica General	1° C	6 hs	90 hs	1-5-6	1-5-6
	9	Estadística	1° C	4 hs	60 hs	4	4
	10	Zoología Alimentaria	2° C	9 hs	135 hs	3	3
	11	Química Biológica	2° C	7 hs	105 hs	3-7	3-7
	12	Bromatología I	2° C	6 hs	90 hs	3-7	3-7
3°	13	Química Analítica Instrumental	1° C	7 hs	105 hs	8	8
	14	Microbiología General	1° C	7 hs	105 hs	11	11
	15	Bromatología II	1° C	6 hs	90 hs	11-12	11-12
	16	Microbiología de Alimentos	2° C	9 hs	135 hs	11-14	11-14
	17	Bromatología III	2° C	6 hs	90 hs	10-15	10-15
	18	Higiene y Saneamiento	2° C	6 hs	90 hs	10-12-14	10-12-14
	19	Toxicología de Alimentos	2° C	6 hs	90 hs	13	13
Taller de Informática							
Práctica profesional (80 hs.) Resolución CS N° 161/99							
LICENCIADO EN BROMATOLOGÍA							
4°	20	Fisiología de la Nutrición	1° C	7 hs	105 hs	15-17	15-17
	21	Tecnología de los Alimentos	1° C	7 hs	105 hs	17	17
	22	Organización y Gestión de la Calidad	1° C	6 hs	90 hs	18-19	18-19
	23	Optativa *	1° C	4 hs	60 hs	-	-
	24	Legislación y Educación Alimentaria	2° C	6 hs	90 hs	15-21	15-21
	25	Taller de Calidad y Seguridad	2° C	2 hs 40'	40 hs	16-21	16-21
	26	Diseño Experimental	2° C	4 hs	60 hs	-	-
	27	Optativa **	2° C	6 hs	90 hs	-	-
Tesina 300 hs.							

*, **: A definirse según oferta.

Para cursar 3° Año deben estar APROBADAS todas las asignaturas de 1° Año (1 a 6) y tener regulares las correlativas correspondientes. MODIFICADO transitoriamente por Res. CAFCA N° 331/15.

Para cursar 4° Año deben estar APROBADAS todas las asignaturas de 2° Año (7 a 12) y tener regulares las correlativas correspondientes. MODIFICADO transitoriamente por Res. CAFCA 331/15.

Para rendir Examen Final o Promocionar se necesita tener APROBADAS todas las correlativas.

Para cursar la Licenciatura en Bromatología cursar o rendir Inglés de la carrera Ingeniería Agronómica.

Las Optativas que tenemos en Bromatología (plan 2008) son:

- Economía de la Producción Alimentaria
- Epistemología
- Fruticultura
- Horticultura
- Micrografía de los Alimentos de Origen Vegetal
- Producción Animal II
- Calidad de Productos Frutihortícolas

Para cursar optativas se deberá tener regularizadas todas las materias de tercer año.

Nota:

Para Productos Agrícolas Alimentarios; las asignaturas involucradas de Agronomía son: Granos y Forrajes, Horticultura, Fruticultura y Cultivos Industriales.

Para Biotecnología; las asignaturas involucradas de Agronomía son: Producción Animal I, Producción Animal II, Genética, Mejoramiento Vegetal y Microbiología General.