

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

2º CICLO

1º cuatrimestre (agosto)

Materia	Materias correlativas	Sede de Inscripción
Fisicoquímica de Alimentos	1er ciclo aprobado	FCEN-DI
Química de los Alimentos	1er ciclo aprobado	FCEN-QO
Sistemas de Producción Agropecuaria	1er ciclo aprobado	FA
Microbiología de Alimentos - Mod. I	1er ciclo aprobado	FFB

2º cuatrimestre (marzo)

Materia	Materias correlativas	Sede de Inscripción
Microbiología de Alimentos - Mod. II	Microbiología de Alimentos - Mod. I Química de los Alimentos	FCEN-QO
Operaciones Unitarias I	Fisicoquímica de Alimentos	FCEN-DI
Toxicología de los Alimentos	Química de los Alimentos	FFB / FCEN-QO
Nutrición	Química de los Alimentos	FFB

3º cuatrimestre (agosto)

Materia	Materias correlativas	Sede de Inscripción
Operaciones Unitarias II	Operaciones Unitarias I	FCEN-DI
Fundamentos de Preservación de Alimentos I	Operaciones Unitarias II (o cursada simultánea) Microbiología de Alimentos	FCEN-DI
Análisis Avanzado de Alimentos	Química de los Alimentos Toxicología de los Alimentos	FCEN-QO

4º cuatrimestre (marzo)

Materia	Materias correlativas	Sede de Inscripción
Fundamentos de Preservación de Alimentos II	Fundamentos de Preservación de Alimentos I	FCEN-DI
Tecnología de Alimentos I	Fundamentos de Preservación de Alimentos I	FCEN-DI
Biotecnología de Alimentos	Operaciones Unitarias II Microbiología de Alimentos	FCEN-DI / FFB
Gestión, Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria	Fundamentos de Preservación de Alimentos I	FFB

5° cuatrimestre (agosto)

Materia	Materias correlativas	Sede de Inscripción
Tecnología de Alimentos II	Fundamentos de Preservación de Alimentos I	FCEN-QO
Economía de la Empresa Alimentaria	Operaciones Unitarias II	FCEN-DI
Legislación Alimentaria	Toxicología de los Alimentos Nutrición	FFB

Materias electivas

Materia	cuatrimestre	Materias correlativas	Sede de Inscripción
Organización y Gerenciamiento Empresarial	marzo	Economía de la Empresa Alimentaria	FCEN-DI
Protección Ambiental e Higiene Industrial	marzo	Operaciones Unitarias II	FCEN-DI
Tecnología de Alimentos III	agosto	Fundamentos de Preservación de Alimentos I	FCEN-QO
Análisis Sensorial	agosto	Química de los Alimentos Fundamentos de Preservación de Alimentos I	FFB / FCEN
Materiales para Envases Alimentarios	marzo	Química de los Alimentos Microbiología de Alimentos	FFB
Métodos Inmunomoleculares para el Control Microbiológico de Alimentos	agosto	Microbiología de Alimentos Biotecnología de Alimentos	FFB
Control Microbiológico de Alimentos	agosto	Microbiología de Alimentos	FCEN-QO
Polisacáridos para la Industria Alimentaria	marzo	Análisis Avanzado de Alimentos	FCEN-QO
Desarrollo de Nuevos Productos			FCEN-DI
Comercialización de Alimentos			FCEN-DI

Práctica Profesional Obligatoria

Incluye Manual de Procedimientos y de Informe	Preferentemente entre el 4° y 5° cuatrimestre del 2do. Ciclo. Inscripción en la sede donde se inscribió para el segundo ciclo.
---	--

Nota: se pueden cursar los trabajos prácticos habiendo aprobado los trabajos prácticos de las materias correlativas y se pueden aprobar los exámenes finales habiendo aprobado los finales de las materias correlativas, excepto para *Polisacáridos para la Industria Alimentaria*, materia para la cual es requisito haber aprobado el examen final de *Análisis Avanzado de Alimentos* para poder cursar los trabajos prácticos.

Referencias: FCEN: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. FFB: Facultad de Farmacia y Bioquímica. FA: Facultad de Agronomía. DI: Departamento de Industrias. QO: Departamento de Química Orgánica.