

INGENIERIA EN ALIMENTOS

PRIMER AÑO		
Nº	Asignatura	FINAL
1	Análisis Matemático 1	SI
2	Química General e Inorgánica A	NO
3	Introducción a la Ingeniería en Alimentos	SI
4	Fundamentos de Informática	SI
5	Álgebra y Geometría Analítica	SI
6	Física 1	SI
7	Química General e Inorgánica B	NO
SEGUNDO AÑO		
8	Análisis Matemático 2	NO
9	Física 2	SI
10	Dibujo y Documentos de Ingeniería	SI
11	Biología General	SI
12	Matemáticas Especiales	NO
13	Probabilidad y Estadística	
14	Química Orgánica	NO
15	Termodinámica	SI
TERCER AÑO		
16	Fisicoquímica Aplicada	
17	Química Analítica 1	SI
18	Métodos Numéricos	SI
19	Balances de Materia y Energía	SI
20	Fenómenos de Transporte	
21	Química Analítica 2	SI
22	Química Biológica de Alimentos	SI
23	Microbiología General	SI
ACREDITACIÓN DE INGLÉS		
Acreditación de Inglés		
CUARTO AÑO		
24	Operaciones Unitarias 1	SI
25	Higiene, Seguridad y Gestión Ambiental	SI
26	Bromatología	SI
27	Operaciones Unitarias 2	SI
28	Preservación de los Alimentos	SI
29	Operaciones Unitarias 3	SI
30	Propiedades y Tecnología de los Alimentos	NO
QUINTO AÑO		
31	Tecnología de los Alimentos	SI
32	Economía y Organización Industrial	SI
33	Tecnología de los Servicios Industriales y Electricidad	SI
34	Microbiología Industrial	SI
35	Proyecto Industrial	SI
36	Dinámica y Control de Procesos	SI
37	Asignaturas Optativas(***)	
38	Asignaturas Electivas	
39	Trabajo Final	
40	Práctica Profesional(**)	

*** Optativas

Tecnología de la Molienda Húmeda SI

Tecnología de Alimentos Deshidratados SI

No se consideran para estudiantes egresables