

PRIMER AÑO					
CÓDIGO	MATERIAS	RÉGIMEN	CRÉDITOS (1 crédito equivale a 10hs)	CORRELATIVAS CURSADAS	CORRELATIVAS APROBADAS
LTA1	MATEMÁTICA APLICADA	1er. C.	12	---	---
LTA2	QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA	1er. C.	12	---	---
LTA3	INTRODUCCIÓN A LA BIOLOGÍA	1er. C.	9	---	---
LTA4	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	2do. C.	15	LTA2 - LTA3	---
LTA5	PRINCIPIOS DE ESTADÍSTICA	2do. C.	6	LTA1	---
LTA6	FÍSICA	2do. C.	6	LTA1	---
LTA7	MATERIA PRIMA AGROINDUSTRIAL	2do. C.	6	LTA3	---
LTA8	INTRODUCCIÓN A LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	ANUAL	9	---	---
SEGUNDO AÑO					
LTA9	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	1er. C.	12	LTA4 - LTA7	LTA2 - LTA3
LTA10	MICROBIOLOGÍA GENERAL	1er. C.	6	LTA4	LTA3
LTA11	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	1er. C.	9	LTA4 - LTA5	LTA2
LTA12	OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1er. C.	9	LTA6 - LTA8	LTA1
LTA13	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2do. C.	12	LTA9 - LTA10 - LTA11	LTA4 - LTA5 - LTA7
LTA14	PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	2do. C.	12	LTA9 - LTA12	LTA6 - LTA8
LTA15	NUTRICIÓN	2do. C.	4,5	LTA9	LTA4
LTA16	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS	2do. C.	9	Todo 1er. año	LTA8
TERCER AÑO					
LTA17	TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	1er. C.	12	LTA13 - LTA14	LTA9 - LTA10 - LTA12
LTA18	TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	1er. C.	12	LTA13 - LTA14	LTA9 - LTA10 - LTA12
LTA19	ANÁLISIS Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS	1er. C.	12	LTA13 - LTA15	LTA9 - LTA10 - LTA11
LTA20	CONTROL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD	2do. C.	6	LTA19	LTA13 - LTA14 - LTA15
LTA21	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	2do. C.	4,5	TODO 1ER. Y 2DO. AÑO	LTA5
LTA22	PRINCIPIOS DE ECONOMÍA	2do. C.	4,5	---	LTA16
LTA23	TECNOLOGÍAS ESPECÍFICAS I	2do. C.	9	(1)	(1)
CUARTO AÑO					
LTA24	EVALUACIÓN DE PROYECTOS	1er. C.	6	LTA22	LTA17 - LTA18 - LTA33
LTA25	TECNOLOGÍAS ESPECÍFICAS II	1er. C.	18	(1)	(1) - LTA33
LTA26	TECNOLOGÍA OPTATIVA I	1er. C.	4,5	(2)	(2) - LTA33
LTA27	HUMANÍSTICA ELECTIVA	1er. C.	4,5	---	LTA33
LTA28	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	2do. C.	4,5	LTA20	LTA17 - LTA18 - LTA33
LTA29	PRÁCTICA PROFESIONAL DE LABORATORIO	2do. C.	9	27 créditos de Tecnológicas Específicas	LTA19 - LTA20 LTA21 - LTA33
LTA30	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO DE LA EMPRESA ALIMENTICIA	2do. C.	9	LTA24 - 27 créditos de Tecnológicas Específicas	LTA22 - LTA33
LTA31	TECNOLOGÍA OPTATIVA II	2do. C.	4,5	(2)	(2) - LTA33
(1) Definida para la asignatura de la mención elegida. (2) Definida en Resolución que aprueba la optativa.					
OTROS REQUISITOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE ESTUDIO					
CÓDIGO	REQUISITO	OBSERVACIONES			
LTA32	TESIS DE LICENCIATURA	El alumno deberá realizar y aprobar una Tesis de Licenciatura (25 créditos). Para presentar el proyecto de Tesis, se deberá tener: Aprobadas todas las asignaturas hasta el Primer Cuatrimestre del Tercer Año y cursadas desde la LTA20 hasta la LTA25. Para presentar su evaluación de Tesis, se deberá tener Aprobado el total de Créditos correspondientes a las asignaturas del Plan de Estudio.			
LTA33	IDIOMA INGLÉS	El alumno deberá aprobar un examen de suficiencia sobre comprensión de textos, en idioma Inglés, referidos a la especialidad.			
TÍTULO			TÍTULO INTERMEDIO		
Licenciado en Tecnología de los Alimentos. Duración: cuatro años (8 cuatrimestres), con un total de 293,5 créditos (2935 horas).			Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos. Duración: 6 cuatrimestres, con un total de 205,5 créditos correspondientes a las asignaturas del 1er y 2do año, al 1er cuatrimestre del 3er año y a las asignaturas "Control y gestión de la calidad" y "Trabajo Final I" del 2do cuatrimestre de 3er año.		