

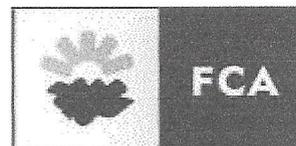
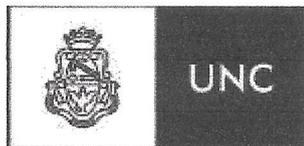
El diseño curricular de la Licenciatura en Agroalimentos posee una carga horaria de 2985 horas reloj las cuales incluyen 260 horas correspondientes a una Trabajo Final de Grado y/o Práctica Final de duración anual.

El Plan de Estudio de la carrera de Licenciatura en Agroalimentos se estructura en espacios curriculares desarrollados en 8 (ocho) cuatrimestres y comprende diferentes espacios curriculares que se agrupan en un ciclo Básico y otro de Formación Superior.

8.3. Espacios curriculares, carga horaria y reconocimiento de trayectos formativos (RTF) de la Licenciatura en Agroalimentos.

El Reconocimiento de Trayectos Formativos se realizará en un todo de acuerdo a la Res. Ministerial 1870/16 y RR 502/18.

AÑO	CUATRIM.	ESPACIOS CURRICULARES*	CARGA HORARIA	RTF
		Introducción a las Ciencias Agropecuarias	113	3
1	1	Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos	100	7
		Matemática I	65	5,5
		Química General e Inorgánica	80	7
		Biología Celular	32	2,5
		Física I	60	3,5
	2	Química Orgánica	80	3,5
		Matemática II	65	5,5
		Física II	60	3,5
		Práctica Alimentaria I	90	7,5
2	1	Estadística y Biometría	95	8
		Fisicoquímica	80	7
		Química Biológica	80	3,5
		Métodos de Análisis de los Alimentos I	60	5
		Practica Alimentaria II	90	7,5
	2	Fundamentos de los Agroalimentos I	60	7
		Operaciones Básicas	80	7
		Microbiología General	65	5
		Métodos de Análisis de los Alimentos II	70	6
		Metodología de la Investigación	40	3
3	1	Tecnología Agroalimentaria de Oleaginosos: Grasas y Aceites	90	7
		Microbiología de los Alimentos	90	7,5
		Fundamentos de los Agroalimentos II	60	5
		Seguridad Alimentaria y Legislación	60	5
		Economía Agroalimentaria y Formulación de	50	4



		Proyectos		
	2	Tecnología Agroalimentaria II	90	7
		Análisis Sensorial de los Alimentos	40	3
		·Biotecnología de los Alimentos	60	5
		Higiene y Seguridad Industrial	40	3
		Nutrición y Toxicología	80	7
4	1	Tecnología Agroalimentaria III	90	7
		Optativa I	45	4
		Ética y Desarrollo Sustentable	40	3
		Desarrollo de Nuevos Productos, Comercialización y Logística	100	8
		Trabajo Final de Grado / Práctica Final (Anual)	130	13
	2	Envasado y Control de Calidad de Alimentos	80	7
		Tecnología Agroalimentaria IV	90	7
		Gestión Ambiental Sustentable	40	3
		Optativa II	45	4
		Trabajo Final de Grado / Práctica Final (Anual)	130	13
		Idioma	20	2
		Formación Integral y Social Universitaria	30	2
		Informática	20	2
		TOTALES	2985	236

* Todos los espacios curriculares tendrán más de 40% de actividades prácticas

8.4. Ciclo Básico

El ciclo de formación básica incluye un adecuado balance entre la formación teórica y práctica, que pone especial énfasis en la resolución de problemas reales propios de la ciencia y/o tecnología de los alimentos. El ciclo de formación básica de la carrera está constituido por los contenidos curriculares mínimos (CCM), definidos como aquellos de formación necesaria para la carrera de Licenciatura en Agroalimentos.

8.4.1. Objetivos

- Preparar al estudiante en ciencias como la matemática, física, química y biología para que puedan realizar posteriormente la construcción del conocimiento y adquisición de habilidades con bases sólidas y que les permita la resolución de