



PLAN DE ESTUDIOS
LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA - PLAN 1995

ASIGNATURA	REGIMEN	CORRELATIVIDAD			
		PARA CURSAR		PARA RENDIR	
		REG	APROB	REG	APROB
PRIMER AÑO					
1. Matemática I	1C		----	----	----
2. Física I	1C	----	----	----	----
3. Química General e Inorgánica	A	----	----	----	----
4. Biología	A	----	----	----	----
5. Matemática II	2C	1	----	----	1
6. Física II	2C	2	----	----	2
7. Constitución Nacional	2C	----	----	----	----
SEGUNDO AÑO					
8. Química Orgánica	1C	3	----	----	3
9. Química Analítica	1C	3-5-6	----	----	3-5-6
10. Anatomía y Fisiología Vegetal comparativa	1C	4	----	----	4
11. Parasitología	2C	4	----	----	4
12. Química Biológica	2C	4-8	----	----	4-8
13. Bromatología I	2C	8-9-10	----	----	8-9-10
14. Anatomía y Fisiología Animal Comparada	2C	4	----	----	4
TERCER AÑO					
15. Microbiología I	1C	12	4	----	12
16. Toxicología de los Alimentos	1C	9-13	----	----	9
17. Bromatología II	1C	13-14	----	----	13-14
18. Termodinámica	1C	----	6	----	6
19. Higiene y Mantenimiento Industrial	2C	15-16	----	----	15-16
20. Bromatología III	2C	13-17-18	8-9-10	----	17-18
21. Microbiología II	2C	15	----	----	15
CUARTO AÑO					
22. Legislación y Ética Profesional	1C	20-21	----	----	20
23. Estadística Aplicada	1C	----	5	----	5
24. Bioquímica de los Alimentos y Nutrición	1C	20-21	----	----	20-21
25. Análisis de los Alimentos	1C	20-21	----	----	20-21
26. Tecnología de los Alimentos I	2C	18-20	----	----	18-20
27. Evaluación Sensorial de los Alimentos	2C	23-25	----	23-25	----
28. Práctica Profesional	----	----	20-21	----	1 AL 27
QUINTO AÑO					
29. Metodología de la Investigación	1C	23	----	----	23
30. Tecnología de los Alimentos II	1C	26	----	----	26
31. Operaciones Unitarias	1C	26	----	----	26
32. Didáctica General	2C	29	----	----	29
33. Inglés Técnico	A	22	----	----	28
34. Computación	2C	28	----	28	----
35. Tecnología de los Alimentos III	2C	30	----	----	30
36. Organización Industrial	2C	30	----	30	----
37. Trabajo Final	----	----	----	----	1 AL 36