

CORRELATIVAS DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Ordenanza N° 168/2024-CD

Año	Semestre	Nº	Actividad curricular	Débiles (Regularizadas)	Fuertes (Aprobadas)
1	1	1	Algebra y Geometría Analítica		
		2	Cálculo		
		3	Química		
		4	Introducción a la Ingeniería en Alimentos		
	2	5	Química General e Inorgánica	3	
		6	Física	2	
		7	Computación		
2	3	8	Cálculo II	1	2
		9	Física II	6	1-2
		10	Dibujo y Sistemas de Representación	4-7	
		11	Inglés	4	
	4	11	Inglés	4	
		12	Química Orgánica		5
		13	Derecho y Legislación		4
		14	Métodos Numéricos	8	7
3	5	15	Estadística		2-7
		16	Química Biológica	12	5
		17	Termodinámica Química		5-8-9
		18	Higiene y Seguridad en el Trabajo	12-13	
	6	19	Gestión y Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos	13	
		20	Fisicoquímica	11-15-17	
		21	Fenómenos de Transporte	11-17	10
4	7	22	Materiales e Instalaciones Industriales	11-17	6-10
		23	Microbiología General	16-20	12
		24	Tecnología de la Energía		17
		25	Operaciones Unitarias I	18-21-22	17
	8	26	Organización Industrial	18	15
		27	Microbiología de los Alimentos	20-23	16
		28	Operaciones Unitarias II	25	14-21
		29	Química Analítica	20	15
5	9	30	Ingeniería Económica	26	
		31	Operaciones Unitarias III	28	25
		32	Ingeniería de Bioprocesos	28	20-21-23
		33	Tecnología Ambiental	20-24-25-28	12
		34	Procesamiento de Alimentos I	27	25
	10	35	Formulación y Evaluación de Proyectos	23-25-26-27-28-29-30	22-24
		35	Formulación y Evaluación de Proyectos	23-25-26-27-28-29-30	22-24
		36	Bromatología	34	27-29
		37	Ingeniería de Sistemas de Procesos en la Industria Alimentaria	31-32	28
		38	Procesamiento de Alimentos II	34	27
		39	Control de Procesos	31-32	28