



Denominación:	Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Institución:	Universidad de San Pablo-Tucumán
Ubicación en la estructura:	Instituto de Desarrollo e Innovación Tecnológica para la Competitividad Territorial
Modalidad:	Presencial

CONDICIONES DE INGRESO

Para ingresar a la carrera el postulante deberá:

- Poseer título de nivel medio o polimodal en cualquiera de sus modalidades otorgado por instituciones de gestión oficial y/o privada reconocidas.
- Excepcionalmente, los mayores de 25 años que no reúnan las condiciones previas, podrán ingresar siempre que demuestren, mediante evaluación a realizar por la Universidad, que tienen preparación y/o experiencia laboral acorde con los estudios que se proponen iniciar, así como aptitudes y conocimientos suficientes para cursarlos satisfactoriamente.
- Fotocopias de 3 primeras hojas del DNI.
- 2 fotos carnet.
- Certificado analítico del Nivel Secundario.
- Certificado Médico de Aptitud Física.
- Pago de Cuota Matrícula.

CONDICIONES DE EGRESO

- Aprobar la totalidad de las asignaturas y demás obligaciones académicas que conforman el plan de estudios de la carrera.



- Realizar la pasantía establecida en el plan de estudio, cumpliendo con los requisitos de asistencia y presentación de informe que el cuerpo académico establezca.
- Haber cumplido con las normas académicas, arancelarias, éticas, disciplinarias y otras que regulen las actividades en esta universidad.

PERFIL DEL EGRESADO

El perfil que esta universidad se propone otorgar a la carrera persigue la formación de un profesional que adquiera capacidad para responder a las necesidades del mercado de alimentos. Trabaja en el diseño y ejecución de procesos que brinden valor agregado a productos vegetales y animales, en especial los de la región. Poseerá sólida formación para la investigación en su área, así como para realizar asesorías, en un contexto de alta exigencia de calidad para la exportación.

PLAN DE ESTUDIOS

CH: Carga horaria (horas reloj)

R: Régimen (C.1: 1er cuatrimestre, C.2: 2do cuatrimestre, A: anual)

H/S: Horas semanales.

1er Año				
	CH	R	H/S	Correlativas
Matemática I	75	C.1	5	
Química General e Inorgánica I	90	C.1	6	
Química General e Inorgánica II	90	C.2	6	Química General e Inorgánica I
Biología General	75	C.1	5	
Física General	75	C.2	5	Matemática I
Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos I	60	C.1	4	
Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos II	60	C.2	4	Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos I
Inglés I	45	C.1	3	



Filosofía	60	C.1	4	
Taller de Análisis Contemporáneo I	30	C.1	2	
Carga Horaria Total para el 1er Año (horas reloj)				660

2do Año				
	CH*	R	H/S	Correlativas
Matemática III ¹	75	C.1	5	Matemática I
Lógica	45	C.1	3	Filosofía
Química Analítica	90	C.1	6	Química General e Inorgánica II
Química Orgánica	90	C.1	6	Química General e Inorgánica II
Química Biológica	90	C.2	6	Química Orgánica
Análisis Instrumental	60	C.2	4	Fisicoquímica
Fisicoquímica	60	C.1	4	Química General e Inorgánica II. Física General
Estadística I	60	C.1	4	
Estadística II	60	C.2	4	Estadística I
Inglés II	45	C.1	3	Inglés I
Taller de Análisis Contemporáneo II	30	C.1	2	
Carga Horaria Total para el 2do Año (horas reloj)				705

¹ Se deja constancia de que en el plan de estudios de la carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos no está prevista la asignatura "Matemática II" cuyos contenidos solo forman parte del Plan de Estudios de la Licenciatura en Diseño Industrial. En consecuencia, solo forman parte del Plan de Estudios de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos las asignaturas "matemática I" y "matemática III" no significando la ausencia de "matemática II" una inconsistencia en el plan referido



3er Año				
	CH	R	H/S	Correlativas
Química de los Alimentos I	75	C.1	5	Química Biológica
Química de los Alimentos II	75	C.2	5	Química de los Alimentos I
Microbiología de los Alimentos I	90	C.1	6	Química Biológica
Microbiología de los Alimentos II	90	C.2	6	Microbiología de los Alimentos I
Estadística III	75	C.1	5	Estadística II
Control de Calidad y Análisis Sensorial	60	C.2	4	Estadística III
Bromatología y Toxicología Alimentarias	60	C.1	4	Química Biológica, Análisis Instrumental
Legislación Alimentaria	30	C.2	2	
Inglés III	45	C.1	3	Inglés II
Metodología de la Investigación	45	C.1	3	
Metodología de la Planificación	45	C.1	3	
Carga Horaria Total para el 3er Año (horas reloj)				690

4to Año				
	CH*	R	H/S	Correlativas
Fisicoquímica de los Alimentos	60	C.1	4	Química de los Alimentos II
Fenómenos de Transporte	75	C.1	5	
Ingeniería de los Alimentos	75	C.2	5	Fenómenos de Transporte
Industrias Agrícolas I	90	C.1	6	Química de los Alimentos II, Microbiología de los Alimentos II
Industrias Agrícolas II	90	C.2	6	Industrias Agrícolas I
Evaluación de Proyectos	60	C.2	4	



Práctica Profesional	30	C.1	2	
Proyecto Final	90	C.2	6	
Protocolo	30	C.1	2	
Historia del Arte	30	C.1	2	
Ecología	45	C.1	3	
Taller de Análisis Contemporáneo III	30	C.1	2	
Carga Horaria Total para el 4to Año (horas reloj)				705

Carga horaria total de la carrera de grado: 2.760 horas reloj.

INFORMES: 0381 453-0630

Horario	Sede Centro	Campus
9 a 13 hs.	Teresa Panico Interno 118	Lic. Soledad Paz Posse Interno 124
13 a 20 hs.	Bruno Ovejero Silva Interno 111	Centro Integral de Atención al Alumno Interno 128

