

F = Final / TP = Trabajos Prácticos / (O) = Obligatoria / (E) = Electiva / (A) = Anual

	Asignatura	Facultad	Para cursar	Para rendir	Cursada	Aprobada
7 -	Análisis Matemático I (O)	FCE y N	CBC Aprobado		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 -	Biología Cel. e Introducción a la Biol. Molecular (O)	FFyB	CBC Aprobado		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 -	Química General (O)	FCEyN	CBC Aprobado		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 -	Física I (O)	FFyB	TP: 7	F:7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11 -	Química Orgánica (O) / (A)	FCEyN	TP: 9	F:9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12 -	Química Analítica (O)	FFyB	TP:7/9	F:7/9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13 -	Química Biológica General (O)	FFyB	TP:11 ó cursada simultánea TP:8	F:8/11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14 -	Fisicoquímica de Alimentos (O)	FCEyN	F: 7/9 – TP: 10	F:10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15 -	Estadística (O)	FFyB	F: 7		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16 -	Química de Alimentos (O)	FCEyN	TP:11/12/13	F:11/12/13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17 -	Microbiología General (O)	FFyB	F:8-TP:13/16 ó cursada simultánea	F:13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18 -	Microbiología de Alimentos (O)	FCEyN	TP: 17/16 ó cursada simultánea	F:16/17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19 -	Operaciones Unitarias I (O)	FCEyN	TP: 14	F:14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20 -	Nutrición (O)	FFyB	F:13 – TP:16	F:16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21 -	Toxicología de Alimentos I (O)	FFyB	F:13-TP:16	F:16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22 -	Toxicología de Alimentos II (O)	FCEyN	TP:21	F:21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23 -	Legislación Alimentaria (O)	FFyB	TP:20 ó cursada simultánea TP:21 ó cursada simultánea	F:20/21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 -	Operaciones Unitarias II (O)	FCEyN	F:14-TP:19	F:19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25 -	Fundamentos de Preservación de Alimentos I (O)	FCEyN	F:18-TP:24 ó cursada simultánea	F:24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26 -	Análisis Avanzado de Alimentos (O)	FCEyN	F: 16		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27 -	Fundamentos de Preservación de Alimentos II (O)	FCEyN	TP: 25	F:25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28 -	Biotecnología de Alimentos I (O)	FCEyN	F: 18 – TP: 24	F:24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29 -	Biotecnología de Alimentos II (O)	FFyB	TP: 28	F:28	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30 -	Tecnología de Alimentos I (O)	FCEyN/ FFyB	TP: 25	F:25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31 -	Tecnología de Alimentos II (O)	FCEyN/ FFyB	TP: 25	F:25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32 -	Tecnología de Alimentos III (O)	FCEyN/ FFyB	TP: 25	F:25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33 -	Procesamiento de alimentos en Planta Piloto (O)	FCEyN	TP:30/31/32 ó cursada simultánea		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34 -	Gestión, Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria (O)	FFyB	TP:25	F:25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35 -	Economía de la Empresa Alimentaria (O)	FCEyN	TP: 24	F:24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36 -	Práctica Profesional (O)	FCEyN/ FFyB			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37 -	Análisis Sensorial (E)	FCEyN/ FFyB	F:15 - TP:25	F:25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38 -	Protección Ambiental e Higiene Industrial (E)	FCEyN	TP:24	F:24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39 -	Organización y Gerenciamiento Empresarial (E)	FCEyN	TP:35	F:35	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40 -	Desarrollo de Nuevos Productos (E)	FCEyN	TP:27	F:37	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Asignatura	Facultad	Para cursar	Para rendir	Cursada	Aprobada
41-	Control Microbiológico de Alimentos (E)	FCE yN	TP:18	F:18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42-	Materiales para envases Alimentarios (E)	FFyB	F:16/18		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43-	Componentes bioactivos en alimentos de origen vegetal (E)	FFyB	F:14/16 - TP:20	F:20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44-	Especies vegetales de importancia en alimentos (E)	FFyB	TP:26/34	F:26/34	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Práctica Profesional: Consiste en una actividad obligatoria de 300 hs a realizarse en el segundo cuatrimestre del quinto año. La aprobación llevará calificación numérica. Las condiciones académicas en las que se realizará dicha Práctica serán establecidas por una Comisión Conjunta de Práctica Profesional (CCPP), integrada por partes iguales por representantes de las dos Facultades, debiendo entenderse por condiciones académicas: lugar de realización; tema; tutor, otros a definir.