

## Carreras de Grado - Ingeniería en Alimentos - Plan 01.09

Carrera	Título	Duración	Inicio
Ingeniería en Alimentos	Ingeniero/a en Alimentos	6 años	1973

**Carrera:** INGENIERÍA EN ALIMENTOS.

**Plan de Estudio:** 01.09 ([Resolución RESHCS-LUJ:0001159-15](#))

**Título:** Ingeniero/a en Alimentos.

**Acreditado por Resolución CONEAU:** [N° 984/10 de fecha 27 de diciembre de 2010](#)

**Requisitos de Ingreso:** Título de nivel medio o mayores de 25 años, según lo establecido por Art. N° 7 de la Ley 24.521

**Modalidad:** Presencial

**Duración:** 6 años

**Régimen:** Cuatrimestral (15 Semanas) y anual (30 semanas)

**Carácter:** Teórico - Práctico.

**Actividades Académicas:** 48 más 2 optativas no obligatorias; más Prácticas Profesionales Supervisadas; más Proyectos de Ingeniería.

**Hs. Totales de la Carrera:** 4688 horas reloj (más 120 hs. reloj Optativas no obligatorias)

**Coordinador:** [Mariana Julia Benítez Sigaut](#)

[Consultar los programas de las actividades académicas](#)

Consultar Horario de Cursado de la carrera en: [Resolución H.C.S. N° 085/07](#)

 [Descargar el Plan de Estudio \(PDF\)](#)

Instagram: [@alimentosunlu](#)

Facebook: [Alimentos UNLU](#)

Cuat	Cod. Asig.	Actividad Académica	Correlatividad		Hs. Sem	Hs. Tot.
			Estricta (1)	Recomendada (2)		
Previo	11010	Taller de Análisis y Resolución de Problemas (3)	-	-	6	48
I	11014	Elementos de Matemática	-	-	6	90
	10017	Introducción a la Química	-	-	4	60
	40002	Introducción a la Ingeniería en Alimentos	-	-	3	45
<b>Cursado en oportunidad a elegir por el estudiante</b>						
	20038	Estudio de la Constitución Nacional y los Derechos Humanos	-	-	4	60
<b>Cursado en oportunidad a elegir por el estudiante antes de VI cuatrimestre</b>						
Impar	10012	Ecología General	-	-	4	60
Par	31971	Inglés I	-	-	4	60
Impar	31972	Inglés II	31971	-	4	60
II	10021	Álgebra	11014	-	6	90
	10022	Análisis Matemático I	11014	-	8	120
	10933	Química General	10017	-	6	90
III	10923	Análisis Matemático II	10022-11010	10021	8	120
	10908	Física I	10022-11010	10021	8	120
	10002	Química Inorgánica	10933-11010	-	5	75
IV	10904	Química Analítica I	10002-40002	10021	7	105

Cuat	Cod. Asig.	Actividad Académica	Correlatividad		Hs. Sem	Hs. Tot.
			Estricta (1)	Recomendada (2)		
	10909	Física II	10908-40002	10923	8	120
	10906	Química Orgánica I	10002-40002	-	7	105
	11964	Computación	10021-40002	10022	4	60
V	40934	Dibujo Técnico	40002 (4)	-	4	60
	10005	Química Analítica II	10904-10909	-	6	90
	40935	Termodinámica	10908 - 40002	10933-10923	8	120
	10010	Química Orgánica II	10906	-	6	90
VI	10903	Biología	10906-10012-31972	10010	8	120
	10024	Análisis Matemático III (optativa)	10923-31972-40002	-	4	60
	40936	Fisicoquímica	40935-10933-31972	-	8	120
	40939	Ingeniería de Instalaciones (optativa) (5)	10908-31972-40002	40934	4	60
	10974	Estadística	10021-31972-40002	10964	6	90
VII	40937	Electrotecnia	10909-31972	-	6	90
	10963	Química Biológica	10903-10010	10005-40935	8	120
	40938	Fenómenos de Transporte	40936-10923	10024-10964	8	120
	20977	Economía	31972-40002 (6)	-	6	90
VIII	10907	Microbiología General	10963	-	8	120
	40940	Operaciones Unitarias I	40938	10964	8	120
	40942	Nutrición	10963-10974	-	6	90
	40944	Organización Industrial	20977-31972	-	6	90
IX	40943	Microbiología de Alimentos	10907	-	8	120
	40941	Operaciones Unitarias II	40940	-	8	120
	40945	Bromatología I	40942-10005	10907	6	90
	40958	Envases	40942	10907	4	60
X	40947	Máquinas Térmicas y Servicios	40935-31972	40940	6	90
	40948	Procesos Industriales I	40943-40941-40945	40958	8	120
	40946	Bromatología II	40945	-	6	90
	41952	Instrumentación y Control	40937	-	6	90
XI	40949	Procesos Industriales II	40943-40941-40945	40958	8	120
	40244	Proyectos de Ingeniería (Anual)	(7)	-	3	90
	40956	Toxicología de Alimentos	40946	-	4	60
	40951	Bioingeniería	40943-40940	-	8	120
XII	40950	Saneamiento	40948	40949	6	90
	40954	Análisis Sensorial	10974-40945	-	4	30

Cuat	Cod. Asig.	Actividad Académica	Correlatividad		Hs. Sem	Hs. Tot.
			Estricta (1)	Recomendada (2)		
	40955	<a href="#">Ingeniería de Procesos</a>	40948 ó 40949	40949 ó 40948	6	90
	20978	Gestión Empresarial	40944	-	6	90
	40084	PRÁCTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS				200

### TÍTULO: INGENIERO/A EN ALIMENTOS

#### Notas:

- Las "Correlativas estrictas" se rigen por: Para cursar, resultado final de las asignaturas correlativas: "Regular". Para Promocionar o rendir examen final, las asignaturas correlativas deberán estar "Aprobadas" (por promoción o examen final).
- Se entiende por "Correlativa recomendada" aquella asignatura que, sin justificar una relación secuencial imprescindible con la asignatura sucesiva, incluye un número limitado de contenidos útiles para el acceso a la misma.
- El Taller de Análisis y Resolución de Problemas (11010) se dicta en seis (6) semanas de cursado intensivo durante los meses de febrero y marzo.
- Para cursar Dibujo Técnico (40934) deben tenerse diez (10) asignaturas con resultado final de cursado "Regular".
- La asignatura Ingeniería de las Instalaciones (40939) es de cursado optativo, por lo que no será requisito necesario su aprobación para acceder al título de Ingeniero/a en Alimentos.
- Para cursar Economía (20977) deben tenerse veinte (20) asignaturas con resultado final de cursado "Regular".
- Para cursar "Proyectos de Ingeniería" deben tenerse las asignaturas hasta el X cuatrimestre inclusive con resultado final de cursado "Regular". Esta asignatura no admite la aprobación por promoción. Además para aprobarla deben tenerse aprobadas todas las asignaturas del Plan de Estudios y certificadas las Prácticas Profesionales Supervisadas.

### Incumbencias Profesionales correspondientes al Título de Ingeniero/a en Alimentos que expide la Universidad Nacional de Luján, aprobadas por el Ministerio de Educación de la Nación por Resolución N° 477 de fecha 10 de febrero de 2017:

- Proyectar, planificar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.
- Controlar todas las operaciones intervinientes en los procesos industriales de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.
- Diseñar, implementar y controlar sistemas de procesamiento industrial de alimentos.
- Investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de alimentos, destinadas al mejor aprovechamiento de los recursos naturales y materias primas.
- Proyectar, calcular, controlar y optimizar todas las operaciones intervinientes en los procesos industriales de fabricación, transformación y fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación y normativa vigente.
- Supervisar todas las operaciones correspondientes al control de calidad de las materias primas a procesar, los productos en elaboración y los productos elaborados, en la industria alimentaria.
- Establecer las normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.
- Participar en la realización de estudios relativos a saneamiento ambiental, seguridad e higiene, en la industria alimentaria.
- Realizar estudios de factibilidad para la utilización de sistemas de procesamiento y de instalaciones, maquinarias e instrumentos destinados a la industria alimentaria.
- Participar en la realización de estudios de factibilidad relacionados con la radicación de establecimientos industriales destinados a la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.
- Realizar asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con las instalaciones, maquinarias e instrumentos y con los procesos de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado utilizados en la industria alimentaria.

 [Descargar el Plan de Estudios \(PDF\)](#)

Universidad Nacional de Luján - Ruta 5 y Avenida Constitución - (6700) Luján, Buenos Aires, Argentina.  
Teléfonos: +54 (02323) 423979/423171 - Fax: +54 (02323) 425795 - Email: [informes@unlu.edu.ar](mailto:informes@unlu.edu.ar)