

Perfil de egreso

Un/a Ingeniero/a en Alimentos:

- Puede interpretar resultados que surjan de los controles de calidad y proponer mejoras tendientes a optimizar procesos, disminuir costos y mejorar la calidad del producto, así como también investigar, diseñar y desarrollar nuevos
- Ha desarrollado competencias para analizar, diseñar, operar, optimizar, evaluar y certificar procesos tecnológicos en el campo de la industria alimentaria, actuando con pertinencia técnica y con compromiso socio-ambiental
- Puede ofrecer soluciones a los problemas de la cadena de producción de alimentos desde la recepción de la materia prima hasta el consumo final, abarcando el almacenamiento, procesamiento, transporte y comercialización; a fin de conservar, mejorar y garantizar los atributos de calidad y atender aspectos higiénico-sanitarios
- Puede desarrollar nuevos productos alimenticios tendientes a mejorar el nivel de nutrición de la población y la eficiencia de la producción
- Atiende los desafíos del cálculo, el diseño, el desarrollo de proyectos, el control y la supervisión del proceso productivo alimentario y sus maquinarias e instalaciones mediante métodos y técnicas científico-tecnológicos e industriales, considerando los principios de la ingeniería, las normativas vigentes y la ética profesional
- Dispone de habilidades de liderazgo para coordinar grupos interdisciplinarios, identificar, formular y resolver problemas de ingeniería de manera sistémica, con una visión crítica y creativa. Trabaja de forma efectiva en equipo, demostrando proactividad, autonomía y capacidad de comunicación clara y eficaz, actuando siempre con un enfoque emprendedor

Asignaturas	Horas de interacción pedagógica		Horas Totales de Trabajo Autónomo del/La Estudiante	Créditos	Tipo de formación		Régimen
	Semanales	Totales			Hs. teóricas	Hs. prácticas	
Matemática Básica	4	60	115	7	8	30	Cuatr.
Introducción al Cálculo	4	60	115	7	30	30	Cuatr.
Química I	4	105	170	11	30	45	Cuatr.
Desarrollo de la Competencia Comunicativa	2	30	20	2	15	15	Cuatr.
Introducción al Desempeño Profesional	3	90	110	8	45	45	Anual
Cálculo I	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Fundamentos de Informática	4	60	115	7	25	35	Cuatr.
Sistemas de Representación	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Química II	5	75	125	8	45	30	Cuatr.

Total Primer año	600	900	60	310	290
-------------------------	------------	------------	-----------	------------	------------

Asignaturas	Horas de interacción pedagógica		Horas Totales de Trabajo Autónomo del/La Estudiante	Créditos	Tipo de formación		Régimen
	Semanales	Totales			Hs. teóricas	Hs. prácticas	
Segundo año							
Física I	6	90	110	8	45	45	Cuatr.
Álgebra Lineal y Geometría Analítica	5	75	75	6	30	45	Cuatr.
Introducción a la Química Orgánica	2	30	45	3	15	15	Cuatr.
Biología	5	75	75	6	45	30	Cuatr.
Química Analítica	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Proyecto Tecnológico I	2	30	20	2	15	15	Cuatr.
Cálculo II	8	120	130	10	48	72	Cuatr.
Física II	7	105	95	8	60	45	Cuatr.
Química Orgánica I	4	60	90	6	30	30	Cuatr.
Microbiología General	5	75	75	6	30	45	Cuatr.

Total Segundo año

720

780

60

348

372

Asignaturas	Horas de interacción pedagógica		Horas Totales de Trabajo Autónomo del/La Estudiante	Créditos	Tipo de formación		Régimen
	Semanales	Totales			Hs. teóricas	Hs. prácticas	
Química Orgánica II	3	45	55	4	20	25	Cuatr.
Técnicas Instrumentales de Análisis	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Termodinámica	5	75	125	8	37	38	Cuatr.
Microbiología de los Alimentos	5	75	75	6	45	30	Cuatr.
Proyecto Tecnológico II	2	30	45	3	15	15	Cuatr.
Inglés I	2	60	40	4	15	45	Anual
Ecuaciones Diferenciales y Cálculo Numérico	3	90	60	6	45	45	Cuatr.
Química y Bioquímica de los Alimentos	6	90	60	6	45	45	Cuatr.
Fisicoquímica	7	105	95	8	45	60	Cuatr.
Fenómenos de Transporte	6	90	60	6	37	53	Cuatr.
Créditos Libres	-	15	85	4	-	15	Cuatr.

Total Tercer año

735

765

60

334

401

Asignaturas	Horas de interacción pedagógica		Horas Totales de Trabajo Autónomo del/La Estudiante	Créditos	Tipo de formación		Régimen
	Semanales	Totales			Hs. teóricas	Hs. prácticas	
Cuarto año							
Sistemas de Control y Simulación de Procesos	6	90	85	7	45	45	Cuatr.
Estadística	5	75	75	6	45	30	Cuatr.
Operaciones Unitarias I	6	90	85	7	30	60	Cuatr.
Proyecto Tecnológico III	2	30	70	4	10	20	Cuatr.
Inglés II	2	60	40	4	15	45	Anual
Industrias de Frutas y Hortalizas	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Operaciones Unitarias II	6	90	60	6	45	45	Cuatr.
Tecnología de los Servicios Auxiliares	5	75	50	5	30	45	Cuatr.
Taller Proyecto Integrador (*)	3	90	85	7	45	45	Anual
Propiedades Físicas de los Alimentos	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Créditos Libres	-	30	70	4	15	15	Cuatr.

Total Cuarto año	750	750	60	340	410
-------------------------	------------	------------	-----------	------------	------------

(*) Se puede iniciar este taller en el segundo cuatrimestre de cuarto año y finalizarlo en el primer cuatrimestre de quinto año.

Asignaturas	Horas de interacción pedagógica		Horas Totales de Trabajo Autónomo del/La Estudiante	Créditos	Tipo de formación		Régimen
	Semanales	Totales			Hs. teóricas	Hs. prácticas	
Quinto año							
Industrias Lácteas	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Biología	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Preservación de Alimentos	6	90	60	6	60	30	Cuatr.
Economía	4	60	40	4	30	30	Cuatr.
Higiene y Seguridad Industrial	4	60	40	4	30	30	Anual
Industrias Cárnicas	4	60	65	5	20	40	Cuatr.
Aseguramiento y Control de Calidad de los Alimentos	5	75	50	5	37	38	Cuatr.
Saneamiento y Gestión Ambiental	4	60	40	4	30	30	Cuatr.
Créditos Libres	-	90	260	14	45	45	-

Total Quinto año	615	685	52	312	303
-------------------------	------------	------------	-----------	------------	------------

Práctica Profesional Supervisada	-	200	0	8	-	200	-
----------------------------------	---	-----	---	---	---	-----	---

TITULACIÓN FINAL:

Ingeniero/a en Alimentos

Carga Horaria Total	3.620	3.880	300	1.644	1.976
----------------------------	--------------	--------------	------------	--------------	--------------