

Carreras de Grado - Ingeniería en Alimentos

Datos de la carrera

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 (más 120 hs. Optativas no obligatorias)

Coordinador: [Mariana Julia Benítez Sigaut](#)

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

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

Instagram: [@alimentosunlu](#)

Facebook: [Alimentos UNLU](#)

Plan de estudios

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
	Cursado en oportunidad a elegir por el estudiante					
	20038	Estudio de la Constitución Nacional y los Derechos Humanos	-	-	4	60
Cursado en oportunidad a elegir por el estudiante antes de VI cuatrimestre						
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
	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

Cuat	Cod. Asig.	Actividad Académica	Correlatividad		Hs. Sem	Hs. Tot.
			Estricta (1)	Recomendada (2)		
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
	40955	Ingeniería de Procesos	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:

1. 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).
2. 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.
3. 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.
4. Para cursar Dibujo Técnico (40934) deben tenerse diez (10) asignaturas con resultado final de cursado "Regular".
5. 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.
6. Para cursar Economía (20977) deben tenerse veinte (20) asignaturas con resultado final de cursado "Regular".

7. 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:

1. 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.
2. 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.
3. Diseñar, implementar y controlar sistemas de procesamiento industrial de alimentos.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Participar en la realización de estudios relativos a saneamiento ambiental, seguridad e higiene, en la industria alimentaria.
9. Realizar estudios de factibilidad para la utilización de sistemas de procesamiento y de instalaciones, maquinarias e instrumentos destinados a la industria alimentaria.
10. 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.
11. 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

