



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS



Félix Aldo Marrone 746 - Ciudad Universitaria, Córdoba

Córdoba 7 de Noviembre de 2018

**Sr. Decano de la
Facultad de Ciencias Agropecuarias
Ing. Agr Juan Marcelo Conrero
S / D:**

Me dirijo a Ud. y por intermedio a la Secretaria de Asuntos Académicos de la Universidad a fin de elevarle el Sistema de Correlatividades correspondientes de las Carreras de Licenciatura en Agroalimentos y Tecnicatura Universitaria en Agroalimentos de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba.

Sin otro particular lo saludo atentamente.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS



Félix Aldo Marrone 746 - Ciudad Universitaria, Córdoba

Correlatividades Plan de Estudios

Licenciatura en Agroalimentos
y
Tecnicatura Universitaria en
Agroalimentos

Facultad de Ciencias Agropecuarias
Universidad Nacional de Córdoba

2018



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS



Félix Aldo Marrone 746 - Ciudad Universitaria, Córdoba

Diseño Curricular de las Carreras de Licenciatura en Agroalimentos y Tecnicatura Universitaria en Agroalimentos

La Carrera de Licenciatura en Agroalimentos tiene una duración de 4 años y otorga un título intermedio de Técnico Universitario en Agroalimentos, en donde los estudiantes realizarán el cursado de las asignaturas y las actividades previstas en el Plan de Estudios.

El diseño curricular de la Licenciatura en Agroalimentos posee una carga horaria de 2985 horas reloj las cuales incluyen 260 horas correspondientes a un Trabajo Final de Grado y/o Práctica Final. La Tecnicatura Universitaria en Agroalimentos tiene una carga horaria de 1770 horas con una duración de años y medio.

Como exigencias para graduación para obtener el título de Licenciado en Agroalimentos, el estudiante deberá reunir 236 créditos que se obtendrán luego de aprobar la totalidad de Ciclos. En el caso de la Tecnicatura Universitaria en Agroalimentos el título se obtiene con un total de 133 créditos

El Plan de Estudio de la carrera de Licenciatura en Agroalimentos se estructura en espacios curriculares desarrollados en 8 (ocho) cuatrimestres y comprende diferentes asignaturas que se agrupan en un ciclo Básico y otro de Formación Superior. En el caso de la Tecnicatura Universitaria en Agroalimentos se desarrolla en cinco cuatrimestres.



Espacios curriculares, carga horaria, reconocimientos de trayectos formativos (RTF) y correlatividades

Tabla de carga horaria y RTF de las asignaturas de la Carrera de Licenciatura en Agroalimentos

AÑO	CUATRIM.	N°	ESPACIOS CURRICULARES*	CARGA HORARIA	RTF
		1	Introducción a las Ciencias Agropecuarias	113	3
1	1	2	Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos	100	7
		3	Matemática I	65	5,5
		4	Química General e Inorgánica	80	7
		5	Biología Celular	32	2,5
		6	Física I	60	3,5
	2	7	Química Orgánica	80	3,5
		8	Matemática II	65	5,5
		9	Física II	60	3,5
		10	Práctica Alimentaria I	90	7,5
		2	1	11	Estadística y Biometría
12	Fisicoquímica			80	7
13	Química Biológica			80	3,5
14	Métodos de Análisis de los Alimentos I			60	5
15	Practica Alimentaria II			90	7,5
2	16		Fundamentos de los Agroalimentos I	60	7
	17		Operaciones Básicas	80	7
	18		Microbiología General	65	5
	19		Métodos de Análisis de los Alimentos II	70	6
	20		Metodología de la Investigación	40	3
3	1	21	Tecnología Agroalimentaria de Oleaginosos: Grasas y Aceites	90	7
		22	Microbiología de los Alimentos	90	7,5
		23	Fundamentos de los Agroalimentos II	60	5
		24	Seguridad Alimentaria y Legislación	60	5
		25	Economía Agroalimentaria y Formulación de Proyectos	50	4
	2	26	Tecnología Agroalimentaria II	90	7
		27	Análisis Sensorial de los Alimentos	40	3
		28	Biotecnología de los Alimentos	60	5
		29	Higiene y Seguridad Industrial	40	3
		30	Nutrición y Toxicología	80	7
4	1	31	Tecnología Agroalimentaria III	90	7
		32	Optativa I	45	4
		33	Ética y Desarrollo Sustentable	40	3
		34	Desarrollo de Nuevos Productos,	100	8



			Comercialización y Logística		
		35.a	Trabajo Final de Grado / Práctica Final (Anual)	130	13
	2	36	Envasado y Control de Calidad de Alimentos	80	7
		37	Tecnología Agroalimentaria IV	90	7
		38	Gestión Ambiental Sustentable	40	3
		39	Optativa II	45	4
		35.b	Trabajo Final de Grado / Práctica Final (Anual)	130	13
		40	Idioma	20	2
		41	Formación Integral y Social Universitaria	30	2
		42	Informática	20	2
			TOTALES	2985	236

* Todas las Asignaturas tendrán más de 40% de actividades prácticas

Tabla de carga horaria y RTF de las asignaturas de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Agroalimentos

AÑO	CUATRIM.	N°	ESPACIOS CURRICULARES*	CARGA HORARIA	RTF
		1	Introducción a las Ciencias Agropecuarias	113	3
1	1	2	Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos	100	7
		3	Matemática I	65	5,5
		4	Química General e Inorgánica	80	7
		5	Biología Celular	32	2,5
		6	Física I	60	3,5
	2	7	Química Orgánica	80	3,5
		8	Matemática II	65	5,5
9		Física II	60	3,5	
		10	Práctica Alimentaria I	90	7,5
2	1	11	Estadística y Biometría	95	8
		12	Fisicoquímica	80	7
		13	Química Biológica	80	3,5
		14	Métodos de Análisis de los Alimentos I	60	5
		15	Practica Alimentaria II	90	7,5
	2	16	Fundamentos de los Agroalimentos I	60	7
		17	Operaciones Básicas	80	7
18		Microbiología General	65	5	
		19	Métodos de Análisis de los Alimentos II	70	6
3	1	21	Tecnología Agroalimentaria de Oleaginosos: Grasas y Aceites	90	7
		22	Microbiología de los Alimentos	90	7,5
		23	Fundamentos de los Agroalimentos II	60	5
		24	Seguridad Alimentaria y Legislación	60	5
		25	Optativa	45	4
			TOTALES	1770	133



Tabla de correlatividades entre espacios curriculares de la Carrera de Licenciatura en Agroalimentos y Tecnicatura Universitaria en Agroalimentos

AÑO	CUATRIM.	N°	ASIGNATURA	CORRELATIVIDADES			
				PARA CURSAR		PARA ACREDITAR	
				R	A	R	A
		1	Introducción a las Ciencias Agropecuarias				
1	1	2	Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos		1		
		3	Matemática I		1		
		4	Química General e Inorgánica		1		
		5	Biología Celular		1		
		6	Física I		1		
	2	7	Química Orgánica	4			4
		8	Matemática II	3			3
		9	Física II	3 y 6			3 y 6
		10	Práctica Alimentaria I	2			2
	2	1	11	Estadística y Biometría	8	3	
12			Fisicoquímica	7 y 9	4 y 6		7 y 9
13			Química Biológica	7	4		5 y 7
14			Métodos de Análisis de los Alimentos I	7 y 9	4 y 6		7 y 9
15			Practica Alimentaria II	10	2		10
2		16	Fundamentos de los Agroalimentos I	12, 13 y 14	7		12, 13 y 14
		17	Operaciones Básicas	12, 13 y 14	7		12, 13 y 14
		18	Microbiología General	13	7		13
		19	Método de Análisis de los Alimentos II	14	7 y 9		14
		20	Metodología de la Investigación	11	10		11
3	1	21	Tecnología Agroalimentaria I	16, 17 y 18	12, 13 y 14		16, 17 y 18
		22	Microbiología de los Alimentos	18	13		18
		23	Fundamentos de los Agroalimentos II	16	12, 13 y 14		16
		24	Seguridad Alimentaria y Legislación	16 y 18	12, 13 y 14		16 y 18
		25	Economía Agroalimentaria y Formulación de Proyecto	11	2		11
	2	26	Tecnología Agroalimentaria II	16, 17 y 18	12, 13 y 14		16, 17 y 18
		27	Análisis Sensorial de los Alimentos	16 y 23	11		16 y 23
		28	Biotecnología de Alimentos	22 y 23	16 y 18		22 y 23
		29	Higiene y Seguridad Industrial	21	17 y 18		21
		30	Nutrición y Toxicología	23 y 24	16 y 18		23 y 24



4	1	31	Tecnología Agroalimentaria III	16, 17 y 18	12, 13 y 14		16, 17 y 18
		32	Optativa I	16, 17 y 18	12, 13 y 14		16, 17 y 18
		33	Ética y Desarrollo Sustentable	25	11		25
		34	Desarrollo de Nuevos Productos, Comercialización y Logística	25, 26, 27 y 30	19 y 22	21	25, 26, 27 y 30
		35	Trabajo Final de Grado / Practica Final (Anual)	26 y 30	27, 28 y 29		26 y 30
	2	36	Envasado y Control de Calidad en Alimentos	31 y 34	21, 27, 29		31 y 34
		37	Tecnología Agroalimentaria IV	16, 17 y 18	12, 13 y 14		16, 17 y 18
		38	Gestión Ambiental Sustentable	25 y 33	29		25 y 33
		39	Optativa II	16, 17 y 18	12, 13 y 14		16, 17 y 18
		35	Trabajo Final de Grado / Práctica Final (Anual)	26, 27, 28, 29 y 30			26, 27, 28, 29 y 30
		40	Idioma		1		
		41	Formación Integral y Social Universitaria		1		
		42	Informática		1		

R = Regular; A = Acreditado