



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Quilmes, 28 de septiembre de 1999

VISTO, el Expediente N° 827-0120/99, y

## CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer un sistema de créditos por curso que reemplace al basado en número de horas por curso.

Que por Resolución del Consejo Departamental N° 22 se aprobó el sistema de créditos basado en horas en el Plan de Estudio de la Carrera de Ingeniería en Alimentos.

Que la Comisión de Asuntos Académicos, Evaluación de Antecedentes y Posgrado del Consejo Superior, ha emitido despacho con criterio favorable.

Por ello,

## EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

### RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Aprobar las asignación de créditos a las asignaturas de la Carrera de Ingeniería en Alimentos, que se detallan en el anexo I de la presente resolución

ARTICULO 2º: Regístrese, practíquense las comunicaciones de estilo y archívese.

Resolución C.S. N°: 087/99

  
Mario Greco  
VICERRECTOR  
Gestión y Planeamiento  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

  
Julio M. Villar  
RECTOR  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

## ANEXO I

### 4. CURSOS OBLIGATORIOS

	MATERIA	HORAS	CREDITOS
4.1.1	Química agroindustrial	72	8
4.1.2	Fermentaciones industriales para alimentos	108	12
4.1.3	Termodinámica	108	12
4.1.4	Fenómenos de Transporte	72	8
4.1.5	Gestión de Calidad	108	12
4.1.6	Estadística para Ingenieros	108	12
4.1.7	Operaciones Unitarias	108	12
4.1.8	Procesos Unitarios	144	16
4.1.9	Tecnología de Alimentos	144	16
4.1.10	Preservación de Alimentos	144	16
4.1.11	Higiene y Seguridad Industrial	72	8
4.1.12	Análisis de Alimentos y Bromatología	144	16
		1.332	148

### 5 NUCLEO DE ORIENTACION

#### 5.1 ORIENTACION PRODUCCION Y CALIDAD

	CURSO	HORAS	CREDITOS
5.1.1	Lácteos	40	4
5.1.2	Carnes y derivados	40	4
5.1.3	Grasas, aceites y derivados	40	4
5.1.4	Cereales y derivados	40	4
5.1.5	Bebidas alcohólicas	40	4
5.1.6	Bebidas sin alcohol	30	3
5.1.7	Alimentos dietéticos	30	3
5.1.8	Alimentos azucarados	30	3
5.1.9	Aditivos alimentarios	30	3
5.1.10	Legislación alimentaria	30	3
5.1.11	Toxicología de alimentos	30	3
5.1.12	Materiales para uso alimentario	30	3
5.1.13	Productos fruti-hortícolas	40	4
5.1.14	Envases y envasados	40	4
5.1.15	Evaluación sensorial	30	3
5.1.16	Fundamentos Bioquímicos y Fisiológicos de la Alimentación	72	8
5.1.17	Fundamentos de las separaciones físicas	20	2
5.1.18	Modelado de reactores biológicos	20	2
5.1.19	Seminarios	10	1



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

## 5.2 ORIENTACION INGENIERIA DE PROCESOS

5.2.1	Investigación operativa	72	8
5.2.2	Control estadístico de procesos	72	8
5.2.3	Modelización y métodos numéricos	72	8
5.2.4	Simulación de procesos	72	8
5.2.5	Biorreactores	72	8
5.2.6	Ingeniería de la energía	72	8
5.2.7	Control automático I	108	12
5.2.8	Control automático II	108	12
5.2.9	Seminarios	10	1

## 6 NUCLEO DE ASIGNATURAS COMPLEMENTARIAS

6.1.1	Formulación y evaluación de proyectos	72	8
6.1.2	Servicios de planta	72	8
6.1.3	Economía	72	8
6.1.4	Ingeniería Ambiental	72	8
6.1.5	Instalaciones Industriales	72	8
6.1.6	Gestión de costos	72	8
6.1.7	Organización Industrial	72	8
6.1.8	Etica Profesional	72	8
6.1.9	Elementos de máquina	40	4

Mínimo del Ciclo Profesional

2.124	236
-------	-----

7. TRABAJO FINAL

200	22
-----	----