

# LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

## Plan de Estudios y Carga Horaria

1º Año		2º Año		3º Año		4º Año		5º Año
1º Semestre 255 h	2º Semestre 305 h	1º Semestre 395 h	2º Semestre 385 h	1º Semestre 395 h	2º Semestre 365 h	1º Semestre 315 h	2º Semestre 295 h	1º Semestre 435 h
Botánica I 80 h	Botánica II 50 h	Qca. Orgánica y Biológica 105 h	Bioquímica de los Alimentos 90 h	Análisis de Alimentos Zoógenos 60 h	Saneamiento y Seguridad Industria 70 h	Fisiología Humana 60 h	Tecnología Alimentos II 60 h	Biotecnología de los Alimentos 90 h
Química General 90 h	Química Inorgánica 70 h	Qca. Analítica 85 h	Microbiología General 105 h	Microbiología de Alimentos 100 h	Químico - Física 120 h	Control de Envases 60 h	Control de Calidad 80 h	Toxicología 75 h
Matemática 125 h	Física I 75 h	Física II 55 h	Sanidad de Alimentos Zoógenos 60 h	Patología Alimentos Vegetales 45 h	Legislación Bromatológica y Ética Profesional 60 h	Introducción al Conocimiento Científico y Metodología de la Investigación 45 h	Nutrición Normal y Patológica 60 h	Administración Empresas A y G C 90 h
	Electiva I y II 80 h	Estadística Aplicada 90 h	Anatomía y Fisiología Animal 60 h	Plagas de Alimentos 45 h	Análisis de Alimentos Vegetales 85 h	Tecnología Alimentos I 90 h	Aditivos 50 h	Tesis 180 h
	Introducción a la Ciencia de los Alimentos 30 h		Análisis de los Alimentos 70 h	Análisis de Bebidas 60 h	Electiva V 30 h	Práctica Profesional 60 h	Tesis 45 h	
			Análisis Instrumental 60 h	Electiva III y IV 85 h				