

CHACRAS DE CORIA, 28 DIC 2018

VISTO:

El EXP-CUY: 6407/2016, en el cual se tramita la modificación del **Régimen de Correlatividades** de la Carrera de **LICENCIATURA EN BROMATOLOGIA** de esta Facultad, y

CONSIDERANDO:

Que, la Directora de las Carreras de Bromatología y Licenciatura en Bromatología, Lic. Adriana GIMENEZ eleva, la propuesta de modificación del sistema de correlativas presentada por la Profesora Titular de Química Analítica, Dra. Alejandra Beatriz CAMARGO del Espacio Curricular Análisis Instrumental.

Que la Comisión de Docencia y Concursos, se expidió al respecto.

Que tratado por el Consejo Directivo, en sesión del 13 de diciembre de 2018, resolvió su aprobación por unanimidad.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el RÉGIMEN DE CORRELATIVAS, correspondiente a la Carrera de **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**, de esta Facultad, que entrará en vigencia a partir del Ciclo Lectivo 2018 y que se incorpora como **ANEXO I** de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Derogar todas las normas que se opongan a la presente resolución.

AERICULO 3º.- Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

RESOLUCIÓN Nº

331

R.M.

Prof. LUIS A. RODRIGUEZ PLAZA
SECRETARIO ACADÉMICO
Fac. Cs. Agrarias - UNCUYO

Dra. Ing. Agr. MARÍA FLAVIA FILIPPINI
DECANA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUYO.



ANEXO I

RÉGIMEN DE CORRELATIVAS DE LIC. EN BROMATOLOGÍA

S	ESPACIO CURRICULAR	PARA CURSAR	
		APROBADA	REGULARIZADA
1	Introducción a la C. Alimentos		
1	Matemática		
1	Química General		
1	Botánica I		
2	Física I		Matemática
2	Botánica II		Botánica I
2	Química Inorgánica		Química General
3	Química Analítica	Química General	Química Inorgánica
3	Análisis Instrumental	Química General	Química Inorgánica, Química Analítica
3	Química Orgánica y Biológica	Química General	Química Inorgánica Botánica I
3	Física II	Matemática	Física I
3	Estadística Aplicada	Matemática	
4	Microbiología General	Química Inorgánica	Química Orgánica y Biológica
4	Bioquímica de Alimentos	Química Inorgánica	Química Orgánica y Biológica
4	Análisis de Alimentos	Introducción a la Bromatología, Química Inorgánica	Química Orgánica y Biológica, Química Analítica
4	Anatomía y Fisiología Animal	Química Inorgánica	Química Orgánica y Biológica,
4	Sanidad Alimentos Zoógenos	Química Inorgánica	Química Orgánica y Biológica, Anatomía y Fisiología Animal (alumno cursando)
5	Microbiología Alimentos	Química Inorgánica, Química Orgánica y Biológica	Microbiología General
5	Patología de Alimentos Vegetales	Botánica II	Microbiología General(*)
(*) Microbiología General Aprobada para rendir Patología de Alimentos Vegetales.			
5	Plagas de Alimentos	Botánica II	
5	Análisis de Bebidas	Química Analítica, Física II	Estadística Aplicada Microbiología General, Bioquímica de Alimentos, Análisis de Alimentos, Análisis Instrumental.
5	Análisis de Alimentos Zoógenos	Química Orgánica y Biológica, Física II	Estadística Aplicada. Microbiología General, Anatomía y Fisiología Animal, Sanidad de Alimentos Zoógenos, Bioquímica de Alimentos, Análisis de Alimentos
6	Saneamiento y Seguridad Industrial	Microbiología General, Bioquímica de Alimentos, Análisis de Alimentos	Microbiología Alimentos, Zoógenos, Análisis de Bebidas, Plagas de Alimentos
6	Análisis de Alimentos Vegetales	Análisis de Alimentos Estadística Aplicada	Análisis de Bebidas, Patología de Alimentos Vegetales
6	Legislación Bromatológica y EP	Análisis de Alimentos	Análisis de Bebidas



6	Químico-Física	Física II, Química Analítica, Análisis Instrumental.	Bioquímica de Alimentos
7	Práctica Profesional	Análisis de Bebidas, Análisis de Alimentos Zoógenos, Plagas de Alimentos, Patología de Alimentos Vegetales	Saneamiento y Seguridad Industrial, Legislación Bromatológica y EP, Análisis de Alimentos Vegetales
7	Fisiología Humana	Química Orgánica y Biológica, Física II, Anatomía y Fisiología Animal, Sanidad de Alimentos Zoógenos,	
7	Control de Envases	Microbiología de Alimentos, Plagas de Alimentos.	Análisis de Bebidas, Análisis de Alimentos Zoógenos, Químico-Física, Análisis de Alimentos Vegetales
7	Introducción al CC y MI	Estadística Aplicada, Análisis de Alimentos Zoógenos	Análisis de Alimentos Vegetales
7	Tecnología de Alimentos I	Estadística Aplicada. Análisis de Bebidas	Análisis de Bebidas, Análisis de Alimentos Zoógenos, Químico-Física
8	Tecnología de Alimentos II	Legislación Bromatológica y EP, Patología de Alimentos Vegetales, Análisis de Alimentos Vegetales	Control de Envases, Tecnología I
8	Administración de Empresas Agroindustriales y G. C.	Legislación Bromatológica	
8	Control de Calidad	Saneamiento y Seguridad Industrial	Tecnología de Alimentos I
8	Nutrición Normal y Patológica	Química Orgánica y Biológica, Microbiología de Alimentos	Fisiología Humana
8	Aditivos	Análisis de Alimentos Vegetales	Tecnología de Alimentos I
8	Tesis de Licenciatura o Proyecto Final (para presentar tema)	Práctica Profesional	Introducción al CC y MI
9	Toxicología	Análisis de Alimentos Vegetales, Químico-Física.	Fisiología Humana. Tecnología de Alimentos I
9	Biotecnología de los Alimentos	Análisis de los Alimentos Vegetales-Análisis de los Alimentos Zoógenos	Tecnología de Alimentos I
9	Tesis de Licenciatura o Proyecto Final (para rendir)	Todos los espacios curriculares aprobados	Control de Envases.
Cursos Electivos		A determinar según objetivos de la actividad	

331

Dra. Ing. Agr. MARÍA FLAVIA FILIPPINI
DECANA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUYO.

Prof. LUIS A. RODRIGUEZ PLAZA
SECRETARIO ACADÉMICO
Fac. Cs. Agrarias - UNCUYO