

LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

1° AÑO						
Semestre	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1°	14:30 a 19:30	Introducción a la Cs. De Alimentos (6 Semanas) Matemáticas	Química General	Botánica I	Matemáticas	Botánica I (9 semanas) Química General (4 semanas)
2°	14:30 a 19:30		Química Inorgánica	Introducción a la Cs de Alimentos	Física I	Botánica II

Introducción a la Bromatología: puede pasar al segundo semestre, debido a que los/las estudiantes de 1° año inician el cursado después

2° AÑO						
Semestre	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1°	14:30 a 19:30	Estadística Aplicada	Química Orgánica y Biológica	Química Analítica	Física II	Química Analítica (De 14:00 a 16:00 hs) Química Orgánica y Biológica (10 semanas) (De 16:30 a 19:30 hs) Estadística Aplicada (5 semanas) (De 16:30 a 19:30 hs)

2°	14:30 a 19:30	Bioquímica de los Alimentos	Microbiología General	Análisis de Alimentos	Análisis Instrumental (14:00 a 17:00 hs) Microbiología General	Anatomía y Fisiología Animal y Sanidad de los alimentos Zoogénos
----	---------------	-----------------------------	-----------------------	-----------------------	---	--

3° AÑO						
Semestre	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1°	8:30 a 13:30	Análisis de los alimentos Zoogenos	Microbiología de los alimentos (8:30 a 11:30 hs) Patología de los alimentos vegetales (11:30 a 14:30 hs)	Plagas de los alimentos 8:30 a 12:30 Análisis de las bebidas (algunos miércoles)	Microbiología de los alimentos	Análisis de las bebidas
2°	8:30 a 13:30	Análisis de los alimentos de Origen Vegetal	Saneamiento y Seguridad Industrial	Análisis de los alimentos de Origen Vegetal	Legislación Bromatológica y Ética Profesional	Químico Física