



Licenciatura en Bromatología					CORRELATIVAS			
PLAN DE ESTUDIO 2008					CURSAR		RENDIR	
Año	Cuat.	Cód	Materia	Programa	Regular	Aprobado	Regular	Aprobado
1°	I	1	Fundamentos de Química I	PROG	--	--	--	--
		2	Matemática 1	PROG	--	--	--	--
		3	Introducción de Alimentos y Salud Pública	PROG	--	--	--	--
	II	4	Fundamentos de Química II	PROG	1	--	--	1
		5	Matemática 2	PROG	2	--	--	2
		6	Física 1	PROG	2	--	--	2
2°	I	7	Física 2	PROG	5-6	2	--	5-6
		8	Química Inorgánica	PROG	4	1	--	4
		9	Inglés	PROG	--	--	--	--
	II	10	Fisicoquímica	PROG	5-7-8	2-4-6	8	7
		11	Química Analítica I	PROG	8	--	--	8
3°	I	12	Química Orgánica I	PROG	8-10	--	--	8-10
		13	Química Analítica II	PROG	11	--	--	11
		14	Bioestadística y Diseños de Experimentos	PROG	3-5	--	--	3-5
	II	15	Química Orgánica II	PROG	12	8	--	12
		16	Biología	PROG	1	--	--	1
		17	Metodología de la Investigación Científica	PROG	12-14	--	--	12-14
		18	Formulación de Proyectos.	PROG	12-14	--	--	12-14
4°	I	19	Bromatología General, Calidad y Seguridad Alimentaria.	PROG	13-15-16	11-12	--	13-15-16
		20	Química Biológica	PROG	10-15-16	11-12	--	10-15-16
		21	Tecnología de los Alimentos	PROG	10-15	11-12	--	10-15
	II	22	Bromatología Aplicada al análisis y control de los alimentos.	PROG	19-20	13-15	--	19-20
		23	Microbiología General de los Alimentos.	PROG	19-20	13-15	--	19-20
		24	Legislación Alimentaria	PROG	19	--	--	19
5°			Práctica Final Supervisada		22-23-24	19-20-21	--	22-23-24

