



LICENCIATURA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS | PLAN 2005

Año	Cuat	ID	Asignaturas	Regularizada	Aprobada	Carga horaria
1	1	01	Fisicoquímica biológica			135
		02	Nutrición			60
		03	Producción de materias primas (CUG) / Legislación alimentaria (CURA)			60
		04	Análisis sensorial de alimentos			90
	2	05	Toxicología			105
		06	Metodología de la investigación			60
		07	Sistemas alimentarios	01		120
		08	Curso Optativo I (Científico-Técnico)			60
		09	Curso Optativo II (Formación General)			60
2	3	10	Tratamiento de efluentes		01	90
		11	Formulación de alimentos	07		90
		12	Tesina		01 - 02 - 03 - 05	270

Última fecha de modificación: Octubre 2021