



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

VISTO: El expediente N° 00-06424/2024, del registro de ésta Casa de Altos Estudios; caratulado: Sánchez, Carla Elvira (Ing.)- E/ proyecto del nuevo Plan de Estudios de la Carrera Ing. en Alimentos, y;

CONSIDERANDO:

Que, por el expediente referenciado en el "Visto" de la presente, el Consejo Departamental del Departamento de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo aprueba por medio de la Resolución N° 126/2024 el proyecto del nuevo Plan de Estudio de la Carrera Ingeniería en Alimentos.

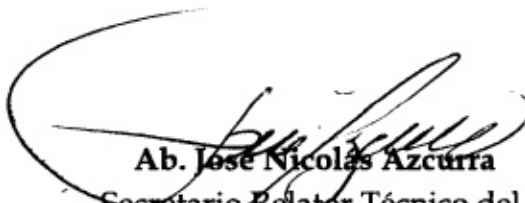
Que, cabe destacar que la propuesta fue elaborada por la Comisión de Actualización, Modificación y Seguimiento Curricular de la mencionada Carrera, y surge de la necesidad de actualizar el Plan de Estudios con el objeto de cumplir con la exigencias de la sociedad, teniendo en cuenta que la misma se encuentra dentro de los alcances del Art. 43° de la Ley de Educación Superior.

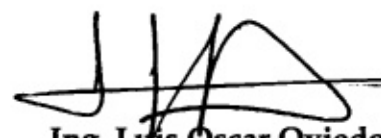
Que, la efectiva implementación del Plan de Estudio estará supeditada a la aprobación del Régimen de Correlatividades y el Plan de Transición y Equivalencias con el Plan de Estudio Ord. C.S N° 338/2007.

Que, por medio del Dictamen N° 291/2025 la Secretaría Legal y Técnica aconseja "Dictar el acto administrativo que apruebe el Nuevo Plan de Estudio de la Carrera de Ingeniería en Alimentos según los fundamentos, términos y alcances proyectados en la Resolución DACyTAPAU N° 126/2024".

Que, a su turno interviene la Comisión de Asuntos Académicos de este Cuerpo, la cual dictamina a favor de la aprobación del nuevo Plan de Estudios de la Carrera Ingeniería en Alimentos.

ORDENANZA C.S. N° 268


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

Que, en relación a ello, en el Art. 74° inc. 10 del Estatuto Universitario se indica que es atribución de este Cuerpo: *"Crear y suprimir carreras, aprobar u observar lo planes de estudio de pregrado, grado o posgrado, proyectados por los departamentos académicos, sedes regionales y escuelas, avalados por los respectivos consejos departamentales u organismos análogos, con identificación de estructuras, perfiles, habilitaciones, alcances, competencias e incumbencias de títulos a expedirse"*.

Que, puesto el asunto a consideración, este Consejo Superior reunido en Sesión Ordinaria N° 7 de fecha 29 de agosto de 2025, resolvió en forma unánime hacer lugar al dictamen de la Comisión de Asuntos Académicos.

Por todo ello, en el ejercicio de sus atribuciones estatutarias y, previo tratamiento en particular y en general de lo antes "Visto y Considerado"

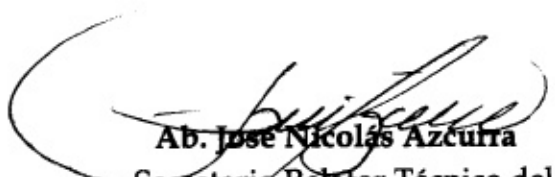
**EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
ORDENA:**

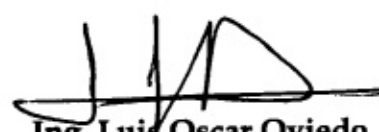
ARTÍCULO 1°: APROBAR el nuevo Plan de Estudios de la carrera Ingeniería en Alimentos proyectada en la Resolución N° 126/2024 del Consejo Departamental del Departamento de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo, cuyo detalle obra en Anexo Único de la presente, conforme lo señalado en el "Visto" y los "Considerandos" de esta Ordenanza.

ARTÍCULO 2°: ENCOMENDAR al Departamento de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo, la efectiva implementación del Plan de Estudio aprobado en el artículo 1°, en los términos establecidos en los "Considerandos" de esta Ordenanza.

ARTÍCULO 3°: Regístrese, Publíquese y Archívese.

ORDENANZA C.S. N° 268


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA CARRERA

1.1. DENOMINACIÓN DE LA CARRERA

INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1.2. DEPARTAMENTO AL QUE PERTENECE

Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción,
al Ambiente y al Urbanismo

1.3. SEDES

Sede Capital y Sede Regional Aimogasta

1.4. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO

Ingeniero/a en Alimentos

1.5. NIVEL DE LA TITULACIÓN

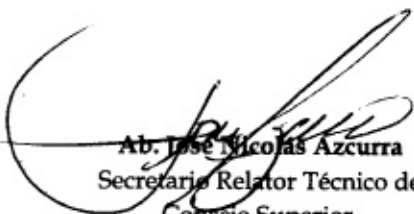
Grado

1.6. MODALIDAD DE CURSADO

Presencial

1.7. FUNDAMENTACIÓN

Mediante la Resolución MECyT N° 1232/2001, la Carrera Ingeniería en Alimentos fue declarada dentro de los alcances del Artículo 43° de la Ley de Educación Superior. En dicho marco reglamentario, se estableció que el Plan de Estudios de aquellas profesiones declaradas de interés público por poner en riesgo de modo directo la salud, la seguridad y/o bienes de la población, debe tener en cuenta diversos aspectos a ser definidos por el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación, en acuerdo


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

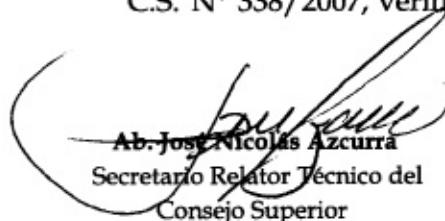
LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

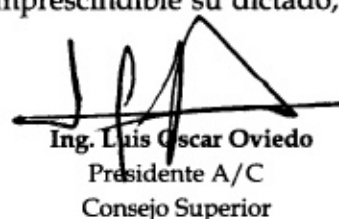
ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

con el Consejo de Universidades; señalándose además que tales carreras estarán sujetas a la acreditación periódica obligatoria por parte de la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU), o por entidades privadas constituidas con ese fin, como requisito indispensable para que el Título tenga reconocimiento oficial y consecuente validez nacional.

Cabe destacar que, mediante Resolución ME N° 1556/2021, en su Art. 1º, se modificó la Resolución Ministerial N° 1232/2001, respecto de los Contenidos Curriculares Básicos (ANEXO I), Carga Horaria Mínima (ANEXO II), Criterios de Intensidad de la Formación Práctica (ANEXO III) y Estándares para la Acreditación (ANEXO IV) de las carreras de INGENIERÍA EN ALIMENTOS. Por lo tanto, en base a lo antes señalado, el Consejo Consultivo de la Carrera y la Comisión de Actualización, Modificación y Seguimiento Curricular del nuevo Plan de estudios para la Carrera de Ingeniería en Alimentos, se abocaron de inmediato al análisis del Plan de estudios fijado en la Ord. C.S. N° 338/2007, a fin de actualizar y modificar dicho Plan de Estudios en el marco de la Resolución Ministerial N° 1556/2021, teniendo en cuenta el tiempo que lleva en vigencia el actual Plan de Estudios Ord. C.S. N° 338/2007, bajo las siguientes pautas:

- Coordinación con los Directores de las demás Carreras de Ingeniería que dependen del D.A.C.yT.A.P.A.U., a fin de acordar aquellas actividades curriculares que tengan idénticos contenidos, crédito horario y modalidad, puedan ser dictadas en la Sede Capital y Sede Regional Aimogasta, en forma simultánea por el mismo equipo de cátedra, con el objeto de optimizar el uso de recursos humanos y materiales necesarios.
- Análisis de todas y cada una de las asignaturas previstas en el Plan Ord. C.S. N° 338/2007, verificando si se considera imprescindible su dictado, como así


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

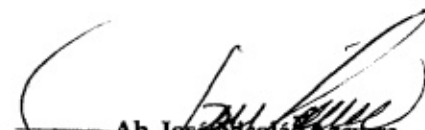
ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

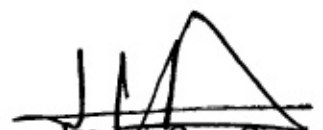
también la revisión de los contenidos mínimos y el crédito horario asignado, efectuando las modificaciones que se juzguen oportunas.

- Evaluación de la conveniencia de incorporar nuevas actividades curriculares, en función de lo observado para esta terminal de ingeniería en otras carreras de la Universidad Nacional de La Rioja y de otras universidades donde se dicta Ingeniería en Alimentos, teniendo en cuenta que la carrera forma parte de la Asociación Universitaria del Sector Alimentario (AUSAL).

Como resultado de lo dicho anteriormente, el Plan de Estudios fue rediseñado y presenta las siguientes características:

- Organización del nuevo Plan de Estudios en base a Contenidos Curriculares Básicos, clasificados conceptualmente en 4 bloques, distribuidos a lo largo del plan de estudios de la carrera, de forma tal que contribuyan a desarrollar las competencias mínimas e indispensables para el correcto ejercicio de las Actividades Reservadas al título.
- Se incluyen aspectos que hacen al Perfil de Egreso y al correcto ejercicio de la profesión necesarios para garantizar, integralmente, que la intervención profesional del graduado no compromete el interés público ni el desarrollo sostenible, en tanto satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones, considerando el equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.
- Se incluyen contenidos de ciencias sociales y humanidades orientados a formar ingenieros conscientes de sus responsabilidades sociales y del impacto de sus intervenciones, así como también incluye actividades de proyecto y diseño de


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviado
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

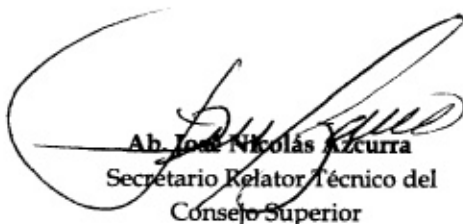
ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

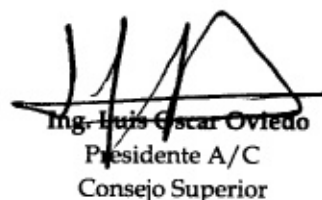
ingeniería, contemplando una experiencia significativa en esos campos, que requieren la aplicación integrada de conceptos fundamentales de ciencias básicas, tecnologías básicas y aplicadas, economía y gerenciamiento, conocimientos relativos al impacto social, así como habilidades que estimulen la capacidad de análisis, de síntesis y el espíritu crítico del estudiante, que despierten su vocación creativa y entrenen para el trabajo en equipo y la valoración de alternativas.

- Se incluyen actividades curriculares dirigidas a desarrollar habilidades para la comunicación oral y escrita e idioma extranjero inglés, exigido a los estudiantes para alcanzar la titulación.
- Se definió flexibilizar el cursado de las actividades curriculares "Inglés" e "Informática", a fines de que pueda realizarse en el 1° o 2° cuatrimestre. Como alternativa al cursado, para cada una de estas actividades curriculares, los estudiantes podrán optar por demostrar mediante una prueba de suficiencia las condiciones para aprobarlas. En ambos casos, estas actividades curriculares deberán aprobarse para poder empezar a cursar el tercer año de la Carrera.

1.8. DISEÑO METODOLÓGICO CURRICULAR

Los lineamientos y criterios metodológicos necesarios para la implementación del presente diseño curricular, con mecanismos que aseguren el enfoque de la enseñanza centrada en el aprendizaje del estudiante, mediante una adecuada integración de conocimientos teóricos, procedimentales y actitudinales, como así también la articulación vertical y horizontal, se rigen por normativa complementaria aprobada por el Consejo del Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

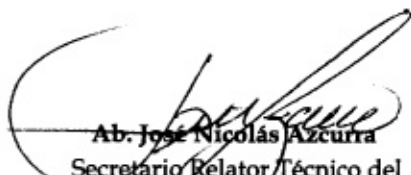
Para aportar a la formación integral del Ingeniero en Alimentos, en el curso de los distintos bloques de conocimiento y de manera transversal, se incorporarán en las Planificaciones Anuales de Cátedra los saberes necesarios para complementar la formación relacionada con los siguientes ejes:

- Identificación, formulación y resolución de problemas de ingeniería en alimentos.
- Concepción, diseño y desarrollo de proyectos de ingeniería en alimentos.
- Gestión, planificación, ejecución y control de proyectos de ingeniería en alimentos.
- Utilización de técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería en alimentos.
- Fundamentos para el desempeño en equipos de trabajo.
- Fundamentos para una comunicación efectiva.
- Fundamentos para evaluar y actuar en relación con el impacto social de su actividad profesional en el contexto global y local.
- Fundamentos para el desarrollo de una actitud profesional emprendedora.

2. HORIZONTES DE LA CARRERA

2.1. OBJETIVOS DE LA CARRERA

La Carrera Ingeniería en Alimentos, forma profesionales universitarios responsables de la industrialización, manipulación y diseño de alimentos, potenciando sus características naturales y adecuándose a los requerimientos de un mercado dinámico, en base a los marcos regulatorios que fijan patrones y estándares de calidad cada vez


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

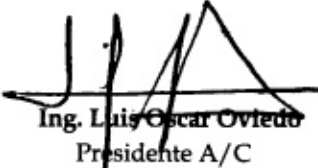
más exigentes. En éste sentido, no sólo son importantes las propiedades ingenieriles de los alimentos, sino también las propiedades relacionadas a la calidad, en base a atributos sensoriales y nutricionales y que sean seguros para el consumo en términos de la seguridad alimentaria.

Lo expuesto muestra a la Ingeniería en Alimentos como una ingeniería con identidad y características propias, cuyos futuros graduados deberán aplicar los principios de la ingeniería de procesos de alimentos, por lo que necesitan profundizar y aplicar conceptos básicos de la química, la física, la bromatología, la microbiología y otras áreas comprendidas dentro de lo que se conoce como Ciencias de los Alimentos. Del mismo modo, el futuro graduado deberá estar capacitado para resolver las problemáticas de los sistemas productivos, procurando respuestas con sentido crítico. Para ello, deberá contar con la suficiente información teórica y formación práctica, recursos técnicos y metodológicos que le permitan iniciarse en sus actividades profesionales con idoneidad y disposición de formación continua y lo habiliten a participar y conducir tareas de su especialidad en un entorno social, ético y ambiental.

Por las razones mencionadas, se define el siguiente objetivo general de la carrera Ingeniería en Alimentos de la Universidad Nacional de La Rioja:

"Formar profesionales orientados a la industrialización y manipulación de alimentos, con amplios conocimientos para proyectar, diseñar, calcular, certificar y supervisar la producción industrial de alimentos y su comercialización; en el marco de la ética, con responsabilidad profesional hacia su entorno social y ambiental, para ejercer su actividad tanto en el sector público como privado a nivel local, nacional, regional e internacional".


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

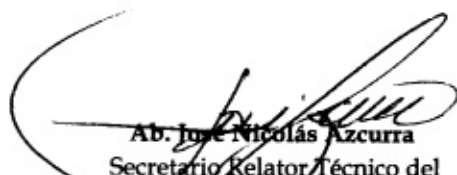
LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

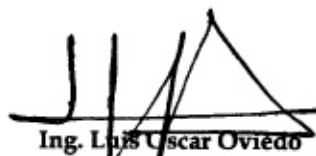
ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

2.2. PERFIL DEL GRADUADO

El/la graduado/a de la Carrera de Ingeniería en Alimentos es responsable de la industrialización, manipulación y del diseño de alimentos, potenciando sus características naturales adecuándose a los requerimientos de un mercado dinámico. Todo ello, a partir de marcos regulatorios que fijan patrones y estándares de calidad cada vez más exigentes. Para ello, cuenta con una currícula ingenieril, relacionada con la ingeniería de proceso y con una sólida formación general en las Ciencias Básicas de la Ingeniería, Tecnologías Básicas, Tecnologías Aplicadas y en las Ciencias y Tecnologías Complementarias, relacionado con la planificación, proyección, cálculo y control de las instalaciones, maquinarias e instrumentos que integren el proceso productivo de la industria alimenticia, con una formación en las ciencias: matemáticas, física y química, acorde con la necesidad de comprender con solvencia los conceptos relativos a energía, movimiento y materia, como así también, conceptos fisicoquímicos de transformación y transferencia, particularmente en sus aplicaciones a los procesos unitarios y una sólida formación en el campo de la biología y microbiología, orientada hacia una comprensión clara de los constituyentes de los alimentos, las reacciones que pueden ocurrir entre ellos con el ambiente, y las causas de deterioro de los mismos.

Además, mediante una adecuada formación científica, técnica y profesional podrá desarrollar y aplicar nuevas tecnologías, con actitud ética, crítica y creativa la identificación y resolución de problemas en forma sistémica, considerando aspectos políticos, económicos, sociales, ambientales y culturales desde una perspectiva global, tomando en cuenta las necesidades de la sociedad, siendo promotor de la industrialización de Alimentos en el marco del desarrollo sostenible, empleando


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

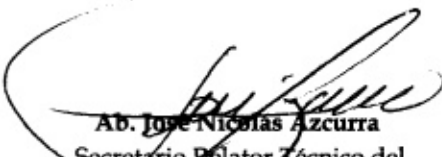
habilidades para desarrollar investigación y aplicación del conocimiento integrado al contexto de la ciencia y tecnología.

El/la Ingeniero/a en Alimentos de la UNLaR, será capaz de dirigir plantas industriales, en base a la formación tecnológica, práctica y científica teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible, seguridad y soberanía alimentaria que permita promover, desarrollar y fortalecer la interacción con otras instituciones públicas y privadas comprometidas con el desarrollo nacional, en beneficio de las comunidades urbanas y rurales resaltando la importancia de la producción regional.

2.3. ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE INGENIERO/A EN ALIMENTOS

Las actividades profesionales reservadas al título de INGENIERO/A EN ALIMENTOS, según el Anexo II de la Resolución N° 1254/2018 del Ministerio de Educación de la Nación, son las siguientes:

1. Proyectar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumental de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, almacenamiento y envasado de los productos alimentarios.
2. Proyectar, calcular y supervisar la producción industrial de alimentos y su comercialización.
3. Certificar los procesos, las instalaciones, maquinarias e instrumentos y la producción industrial de alimentos y su comercialización.
4. Proyectar y dirigir lo referido a seguridad e higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

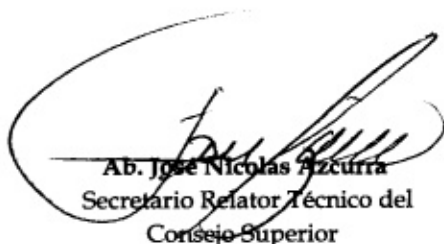
"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

2.4. ALCANCES DEL TÍTULO

1. Proyectar, planificar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumental de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, manipulación, fraccionamiento, envasado y comercialización de alimentos y productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.
2. Proyectar, calcular, controlar y optimizar todas las operaciones intervinientes en los procesos industriales de fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de alimentos y productos alimenticios contemplados en la legislación y normativa vigente.
3. Diseñar, implementar y controlar sistemas de procesamiento industrial de alimentos.
4. Supervisar, dirigir y comprobar la aptitud de materias primas, insumos, productos intermedios, productos finales y sus envases.
5. Supervisar todas las operaciones correspondientes al control de calidad de las materias primas a procesar, los productos en elaboración y los productos elaborados, en la industria alimentaria.
6. Establecer las normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.
7. Establecer procedimientos y certificaciones de seguridad alimentaria mediante normas de calidad higiénico sanitarias y de identificación comercial que deben cumplir los alimentos, procesos alimentarios y establecimientos industriales



Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior



Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S Nº 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

y/o comerciales de fabricación, manipulación, fraccionamiento, envasado y comercialización de alimentos.

8. Planificar, dirigir, implementar y supervisar estudios y actividades relacionadas con la higiene, seguridad industrial e impacto ambiental en la industria alimentaria.

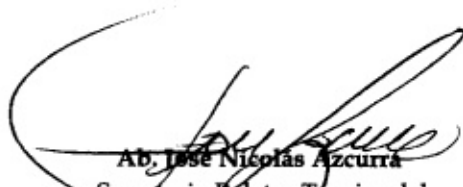
9. Realizar estudios de factibilidad para la utilización de sistemas de procesamiento y de instalaciones, maquinarias e instrumentos destinados a la industria alimentaria.

10. Participar en la realización de estudios de factibilidad relacionados con la radicación de establecimientos industriales destinados a la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.

11. Planificar, dirigir, identificar, caracterizar y evaluar riesgos potenciales a la salud y al ambiente en la industria alimentaria.

12. Realizar estudios de formulación y evaluación de proyectos de inversión, que los conviertan en generadores de empresas aprovechando los recursos naturales de la región y el país, determinando la factibilidades técnica, económica y financiera de los sistemas de procesamientos, instalaciones, maquinarias e instrumentos destinados a la industria alimenticia.

13. Realizar investigaciones científica básica, aplicada y tecnológica, vinculada a la innovación y/o desarrollos de nuevos alimentos, como así también, a la mejora de procesos productivos y/o la correcta introducción de innovaciones tecnológicas o biotecnológicas en alimentos frescos, materias primas, productos



Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior



Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

semi elaborados y procesados, que contribuyan con nuevos conocimientos al fortalecimiento de la industria alimenticia.

3. DISEÑO CURRICULAR

3.1. DURACIÓN DE LA CARRERA

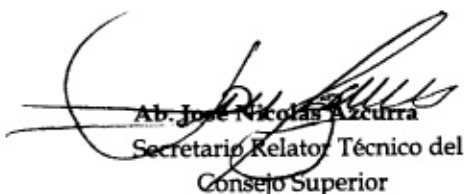
La carga horaria total de la carrera es de 3.615 hs, distribuidas en un total de 5 años. La Carrera está estructurada en diez (10) cuatrimestres de cursado regular, una (1) Práctica Profesional Supervisada (PPS) y un (1) Proyecto Integrador (PI).

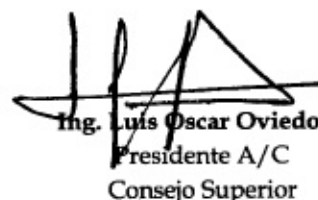
3.2. CRITERIOS DE ADMISIÓN

Podrán inscribirse en la carrera quienes sean egresados del nivel secundario en cualquiera de sus orientaciones y cumplan con los requisitos establecidos en el "Reglamento General de Alumnos" vigente de la UNLaR y en la Ley de Educación Superior N° 24.521. Los aspirantes deberán realizar un Curso de Ingreso Nivelatorio previo al inicio de la carrera.

3.2.1. CURSO DE INGRESO NIVELATORIO

Con el fin de lograr uniformidad de los conocimientos básicos, lo que agilizará la comprensión de las actividades curriculares fundamentales del plan de estudio para los aspirantes, se propone la implementación del Curso de Ingreso Nivelatorio, cuyos contenidos, carga horaria, modalidad de cursado y evaluación se registrarán por sus respectivas previsiones a aprobarse por el Consejo del Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

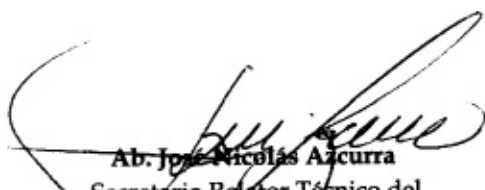
ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

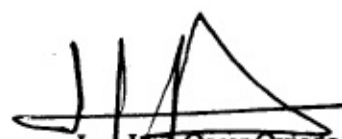
3.3. ESTRUCTURA CURRICULAR

3.3.1. ORGANIZACIÓN CURRICULAR SEGÚN BLOQUES DE CONOCIMIENTO

La carrera contempla cuatro bloques de conocimiento: Ciencias Básicas de la Ingeniería; Tecnologías Básicas; Tecnologías Aplicadas y Ciencias y Tecnologías Complementarias. El crédito horario semanal determinado para cada asignatura se calcula sobre la base de quince (15) semanas por cuatrimestre, de acuerdo al Calendario Académico de la UNLaR.

| Bloque de Conocimiento | Actividades Curriculares | Carga Horaria | Horas por Bloque |
|-----------------------------------|----------------------------|---------------|------------------|
| Ciencias Básicas de la Ingeniería | Sistemas de Representación | 90 hs | 960 hs |
| | Álgebra Lineal | 75 hs | |
| | Análisis Matemático I | 90 hs | |
| | Química General | 90 hs | |
| | Cálculo Numérico | 60 hs | |
| | Física I | 90 hs | |
| | Química Inorgánica | 60 hs | |
| | Informática | 60 hs | |
| | Análisis Matemático II | 90 hs | |
| | Física II | 75 hs | |


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



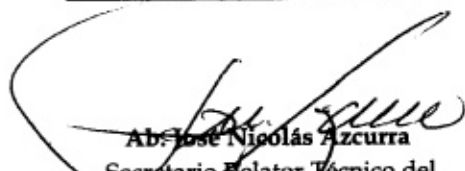
MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior


"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

| | | | |
|-----------------------|--|--------|---------|
| | Probabilidad y Estadística | 75 hs | |
| | Geometría Analítica | 45 hs | |
| | Física III | 60 hs | |
| Tecnologías Básicas | Química Orgánica | 60 hs | 585 hs |
| | Química Biológica | 90 hs | |
| | Química Analítica e Instrumental | 105 hs | |
| | Termodinámica | 60 hs | |
| | Fenómenos de Transporte | 90 hs | |
| | Microbiología General | 90 hs | |
| | Fisicoquímica | 90 hs | |
| Tecnologías Aplicadas | Química y Biología de los Alimentos | 90 hs | 1440 hs |
| | Operaciones Unitarias I | 90 hs | |
| | Microbiología de los Alimentos | 90 hs | |
| | Instalaciones Industriales para Servicios | 120 hs | |
| | Investigación Operativa | 90 hs | |
| | Conocimiento y Ensayos de Materiales | 90 hs | |
| | Operaciones Unitarias II | 90 hs | |
| | Gestión de la Producción en la Industria Alimentaria | 45 hs | |


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

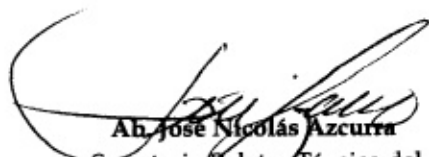
Secretaría del Consejo Superior

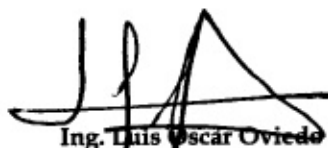
"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S Nº 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

| | | | |
|--|---|--------|--------|
| | Preservación de Alimentos | 75 hs | |
| | Microbiología Industrial | 90 hs | |
| | Tecnología de Alimentos I | 90 hs | |
| | Bromatología | 90 hs | |
| | Tecnología de Alimentos II | 90 hs | |
| | Práctica Profesional Supervisada | 150 hs | |
| | Proyecto Integrador | 150 hs | |
| Ciencias y Tecnologías Complementarias | Economía para Ingeniería | 90 hs | 630 hs |
| | Inglés | 60 hs | |
| | Organización Industrial | 90 hs | |
| | Gestión de la Calidad | 90 hs | |
| | Gestión Ambiental | 90 hs | |
| | Formulación y Evaluación de Proyectos | 90 hs | |
| | Legislación y Ética Profesional | 75 hs | |
| | Introducción a la Ingeniería en Alimentos | 45 hs | |


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

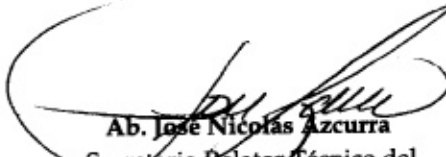
"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"


LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

3.3.2. ACTIVIDADES CURRICULARES POR AÑO, RÉGIMEN DE CURSADO y ASIGNACIÓN HORARIA SEMANAL y TOTAL

| Año | N° | Actividad Curricular | Reg. de cursada | Hs./Sem.. | Hs. Tot. |
|--------|----|---|-----------------|-----------|----------|
| 1° Año | 1 | Álgebra Lineal | 1°C | 5 | 75 |
| | 2 | Análisis Matemático I | 1°C | 6 | 90 |
| | 3 | Química General | 1°C | 6 | 90 |
| | 4 | Geometría Analítica | 1°C | 3 | 45 |
| | 5 | Introducción a la Ingeniería en Alimentos | 2°C | 3 | 45 |
| | 6 | Análisis Matemático II | 2°C | 6 | 90 |
| | 7 | Química Inorgánica | 2°C | 4 | 60 |
| | 8 | Física I | 2°C | 6 | 90 |
| | | | | | 585 hs. |
| 2° Año | 9 | Sistemas de Representación | 1°C | 6 | 90 |
| | 10 | Física II | 1°C | 5 | 75 |
| | 11 | Probabilidad y Estadística | 1°C | 5 | 75 |
| | 12 | Química Orgánica | 1°C | 4 | 60 |
| | 13 | Física III | 2°C | 4 | 60 |
| | 14 | Cálculo Numérico | 2°C | 4 | 60 |
| | 15 | Química Biológica | 2°C | 6 | 90 |
| | 16 | Química Analítica e Instrumental | 2°C | 7 | 105 |
| | 17 | Fenómenos de Transporte | 2°C | 6 | 90 |
| | | | | | 705 hs. |


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

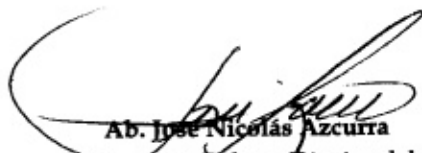
Secretaría del Consejo Superior

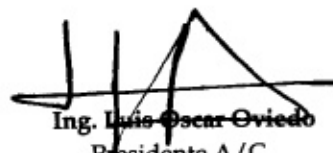
"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

| | | | | | |
|----------------|----|---|-----|---|-----|
| 3° Año | 18 | Química y Biología de los Alimentos | 1°C | 6 | 90 |
| | 19 | Conocimiento y Ensayos de Materiales | 1°C | 6 | 90 |
| | 20 | Termodinámica | 1°C | 4 | 60 |
| | 21 | Microbiología General | 1°C | 6 | 90 |
| | 22 | Operaciones Unitarias I | 2°C | 6 | 90 |
| | 23 | Fisicoquímica | 2°C | 6 | 90 |
| | 24 | Microbiología de los Alimentos | 2°C | 6 | 90 |
| 600 hs. | | | | | |
| 4° Año | 25 | Instalaciones Industriales para Servicios | A | 4 | 120 |
| | 26 | Investigación Operativa | 1°C | 6 | 90 |
| | 27 | Operaciones Unitarias II | 1°C | 6 | 90 |
| | 28 | Preservación de Alimentos | 2°C | 5 | 75 |
| | 29 | Microbiología Industrial | 2°C | 6 | 90 |
| | 30 | Organización Industrial | 2°C | 6 | 90 |
| | 31 | Economía para Ingeniería | 2°C | 6 | 90 |
| 645 hs. | | | | | |
| 5° Año | 32 | Gestión de la Calidad | 1°C | 6 | 90 |
| | 33 | Gestión Ambiental | 1°C | 6 | 90 |
| | 34 | Tecnología de Alimentos I | 1°C | 6 | 90 |


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior




MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

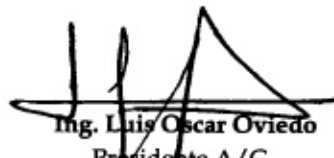
"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

| | | | | | |
|------------------|----|--|---------|-------------------------------------|-----------------|
| | 35 | Formulación y Evaluación de Proyectos | 1°C | 6 | 90 |
| | 36 | Bromatología | 2°C | 6 | 90 |
| | 37 | Gestión de la Producción en la Industria Alimentaria | 2°C | 3 | 45 |
| | 38 | Legislación y Ética Profesional | 2°C | 5 | 75 |
| | 39 | Tecnología de Alimentos II | 2°C | 6 | 90 |
| | | | | | 660 hs. |
| FLEXIBLES | 40 | Inglés | 1°C/2°C | 4 | 60 |
| | 41 | Informática | 1°C/2°C | 4 | 60 |
| | | | | | 120 hs. |
| - | 42 | Práctica Profesional Supervisada | - | - | 150 hs |
| - | 43 | Proyecto Integrador | - | - | 150 hs |
| | | | | Total de Horas de la Carrera | 3615 hs. |


Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

3.3.3. ACTIVIDADES CURRICULARES FLEXIBLES

En función de acreditar los conocimientos básicos en áreas complementarias que transversalizan las actividades curriculares del Plan de Estudios, se implementan las Actividades Curriculares flexibles Informática e Inglés, a fin de contribuir a la formación integral de los estudiantes.

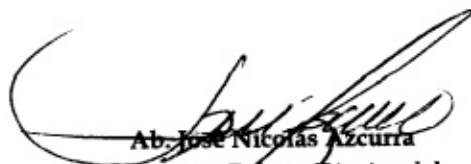
Los estudiantes deberán acreditar los conocimientos de Informática e Inglés para acceder al cursado de las actividades curriculares correspondientes al tercer año de la carrera.


Estas Actividades Curriculares Flexibles se podrán acreditar mediante las siguientes alternativas, a ser reglamentadas por el Consejo del Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo:

- a) Presentar documentación emitida por institución pública o privada oficial, que certifique la aprobación de los contenidos según la Actividad Curricular Flexible que corresponda.
- b) Rendir y aprobar un examen de suficiencia sobre los contenidos según la Actividad Curricular Flexible que corresponda.
- c) Cursar y aprobar las Actividades Curriculares Flexibles dictadas en el 1° o 2° cuatrimestre para poder empezar a cursar el tercer año de la Carrera.

3.3.4. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE GRADO

Podrán obtener la titulación, quienes hayan aprobado todas las actividades curriculares que componen el plan de estudio de la carrera y completado la Práctica Profesional Supervisada y el Proyecto Integrador.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

3.3.5. CONTENIDOS MÍNIMOS POR ACTIVIDAD CURRICULAR

PRIMER AÑO

1. Álgebra Lineal: 75 horas, 1° cuatrimestre

Números complejos. Álgebra combinatoria. Polinomios y expresiones fraccionarias. Ecuaciones e inecuaciones. Matrices. Determinantes. Sistemas de ecuaciones lineales. Espacios Vectoriales. Vectores. Operaciones con vectores. Producto escalar, vectorial y mixto. Transformaciones lineales. Matriz asociada. Valores y vectores propios. Diagonalización de matrices. Aplicaciones en Ingeniería.

2. Análisis Matemático I: 90 horas, 1° cuatrimestre

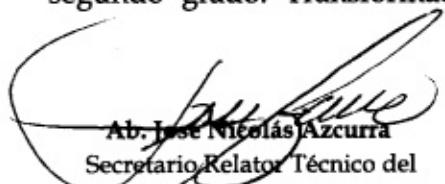
Intervalos y funciones. Límite y continuidad. Derivada y Diferencial. Extremos Relativos. Punto de Inflexión. Teorema del Valor Medio. Integral indefinida. Integral definida. Sucesiones numéricas. Series de potencia. Aplicaciones en ingeniería.

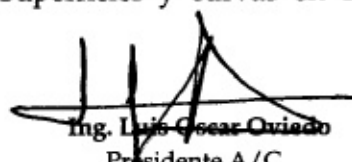
3. Química General: 90 horas, 1° cuatrimestre

Fundamentos de la química. Fórmulas químicas y estequiometría de composición. Ecuaciones químicas y estequiometría de reacción. Estructura de los átomos. Periodicidad química. Enlace químico. Estructura molecular y teorías de los enlaces. Gases y teoría cinético-molecular. Líquidos y sólidos. Soluciones y unidades de concentración. termoquímica. Cinética química. Equilibrio químico. Equilibrio iónico. Electroquímica.

4. Geometría Analítica: 45 horas, 1° cuatrimestre

Sistemas coordenados: rectangular y polar. Plano, ecuación vectorial y cartesiana. Recta, ecuación vectorial y cartesiana. Cónicas, ecuación vectorial y cartesiana. Ecuación de segundo grado. Transformaciones convenientes. Superficies y curvas en el espacio.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Quiroga
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S Nº 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Ecuaciones cuádricas con centro y sin centro. Ecuaciones paramétricas de curvas y superficies. Aplicaciones en Ingeniería.

5. Introducción a la Ingeniería en Alimentos: 45 horas, 2º cuatrimestre

La ingeniería en Alimentos. Rol del Ingeniero o de la Ingeniería en Alimentos. La industria alimentaria en Argentina y en la región. Evolución y perspectiva de la industria alimentaria a nivel global. Tipos de Industrias alimentarias. Principales procesos y operaciones.


6. Análisis Matemático II: 90 horas, 2º cuatrimestre

Funciones de varias variables; campos escalares y vectoriales, Estudio completo. Límite y continuidad de campos escalares. Derivadas parciales. Diferenciales de orden superior. Estudio de extremos; máximos y mínimos relativos y absolutos; Series de Taylor y Mc Laurin; Integrales múltiples; dobles y triples. Cálculos de superficie y volumen. Funciones vectoriales estudio completo; derivadas vectoriales. Integrales curvilíneas, divergencia y rotor. Ecuaciones diferenciales; series de Fourier. Fórmulas de Euler integral. Integral y transformada de Fourier.

7. Química Inorgánica: 60 horas, 2º cuatrimestre

La tabla periódica. Hidrógeno. Oxígeno. Elementos del grupo 1A: los metales alcalinos. Elementos del grupo 2A: los metales alcalinotérreos. Los elementos del grupo 3A. Los elementos del grupo 4A. Los elementos del grupo 5A. Los elementos del grupo 6A. Los elementos del grupo 7A: los halógenos. Los elementos del grupo 8A: los gases nobles. Los metales de transición. Propiedades de los metales de transición. Introducción a los complejos de los metales de transición.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

8. Física I: 90 horas, 2° cuatrimestre

Magnitudes y cantidades. Las Mediciones y los errores. Movimiento Unidimensional, bidimensional y tridimensional. Fuerza y las Leyes de Newton, Dinámica de la Partícula. Trabajo y energía, Conservación de la Energía. Sistemas de Partículas, Colisiones, Ímpetu angular. Cinemática y Dinámica de la Rotación. Equilibrio de los cuerpos rígidos. Gravitación. Oscilaciones. Movimiento Armónico Simple. Estática y Dinámica de los Fluidos.

SEGUNDO AÑO

9. Sistemas de Representación: 90 horas, 1° cuatrimestre

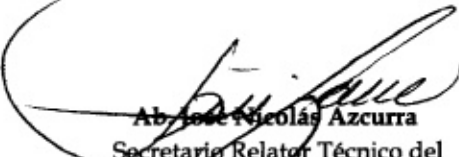
El dibujo técnico como lenguaje técnico. Normativa: Normas IRAM. Acotación. Escalas. Problemas geométricos más usuales. Sistemas de proyección: sistema ISO. Secciones y cortes. Geometría Descriptiva. El plano. Diseño asistido por computadora.


10. Física II: 75 horas, 1° cuatrimestre

Electrostática. Campo eléctrico. Ley de Gauss. Energía eléctrica y Potencial eléctrico. Propiedades eléctricas de los materiales. Capacitancia. Circuitos de corriente directa. El campo magnético. El campo magnético de una corriente. La Ley de la Inducción de Faraday. Propiedades magnéticas de los materiales. Inductancia. Circuitos de corriente alterna. Ecuaciones de Maxwell y las Ondas electromagnéticas.

11. Probabilidad y Estadística: 75 horas, 1° cuatrimestre

Probabilidad. Definiciones y propiedades. Teoremas fundamentales. Variable aleatoria. Densidad. Distribución. Esperanza matemática. Medidas de posición y dispersión. Teorema central del límite. Inferencia estadística. Propiedades de los estimadores.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Intervalos de confianza. Comparación entre distribuciones de Probabilidad. Bondad de ajuste, independencia y homogeneidad. Análisis de regresión. Correlación.

12. Química Orgánica: 60 horas, 1° cuatrimestre

Enlaces en moléculas orgánicas. Hidrocarburos alifáticos y aromáticos. Características. Nomenclatura. Propiedades y reacciones. Grupos funcionales: alcoholes, éteres, aldehídos y cetonas, ácidos carboxílicos, ésteres y aminas. Características generales. Nomenclatura. Propiedades físicas y químicas. Polímeros.

13. Física III: 60 horas, 2° cuatrimestre

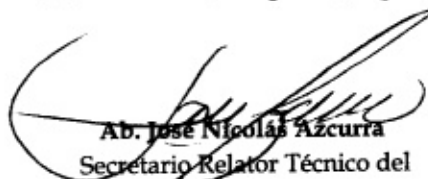
Ondas de luz. Espejos y lentes. Interferencia. Difracción. Polarización. La luz y la física cuántica. Física atómica. Física nuclear. Movimiento ondulatorio. Sonido. Velocidad. Potencia e intensidad de las ondas sonoras. Ondas longitudinales estacionarias. Pulsaciones. Efecto Doppler. Aplicaciones. Temperatura y calor. Termometría. Calorimetría. Teoría especial de la Relatividad.

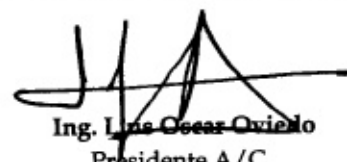
14. Cálculo Numérico: 60 horas, 2° cuatrimestre

Errores, Resolución Numérica de Ecuaciones No lineales. Resolución Numérica de Sistemas de Ecuaciones Lineales. Aproximación de funciones. Diferenciación e Integración Numérica. Soluciones Numéricas de Ecuaciones Diferenciales Ordinarias y Superiores. Aplicaciones. Software.

15. Química Biológica: 90 horas, 2° cuatrimestre

Alimentos. Definición. Sistemas. Elementos y biomoléculas componentes de las células. Carbohidratos. Aminoácidos, péptidos y proteínas, función biológica. Enzimas. Bioenergética y metabolismo. Vitaminas. Minerales. Aditivos. Metabolismo de hidratos de carbono, lípidos, proteínas y aminoácidos. Macromoléculas informativas.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Orzielo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Organización del DNA. Metabolismo de los RNA. Síntesis de proteínas. Regulación de la expresión genética.

16. Química Analítica e Instrumental: 105 horas, 2° cuatrimestre

El análisis químico y la química analítica. Propiedades de las sustancias y aplicación en el análisis químico. Las cuatro reacciones básicas de interés en química analítica, sus equilibrios independientes y de acción mutua. Análisis identificativo, gravimétrico y volumétrico: conceptos, etapas, métodos, procedimientos y principales aplicaciones.

Separaciones en la química analítica. Extracción líquido-líquido. Cromatografía. Electroforesis. Espectroscopía y espectrofotometría. Espectrometría de absorción y emisión molecular. Espectrometría de absorción y emisión atómica.


17. Fenómenos de Transporte: 90 horas, 2° cuatrimestre

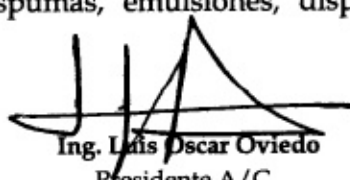
Transferencia de cantidad de movimiento, de energía y de materia: estudio por medio de ecuaciones diferenciales y de análisis adimensional. Propiedades de los fluidos. Viscosidad. Balance macroscópico. Analogía entre transferencias. Flujo de fluidos, en conductos abiertos y en conductos cerrados. Análisis dimensional. Medición del caudal en líquidos, vapores y gases.

TERCER AÑO

18. Química y Biología de los Alimentos: 90 horas, 1° cuatrimestre

Constituyentes de los alimentos: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos y minerales. Características y funciones. Aditivos: Hidrocoloides, edulcorantes, jarabes, emulsionantes, antioxidantes, conservantes, saborizantes. Enzimas. Pardeamiento. Cinética de modificaciones de sustancias integrantes de los alimentos (oxidación, sabores, vitaminas, enzimas). Geles. Cristales, espumas, emulsiones, dispersiones,


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

colorantes. Aspectos físicos y químicos del comportamiento de alimentos varios. Nutrición. Concepto. Fases en el diseño de los alimentos. Análisis Sensorial.

19. Conocimiento y Ensayos de Materiales: 90 horas, 1° cuatrimestre

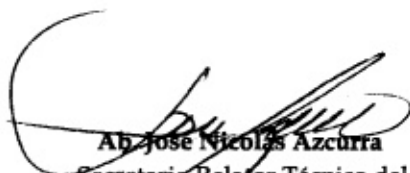
Propiedades de los materiales. Ensayos mecánicos de materiales. Ensayos no destructivos. Estado sólido no cristalino. Sólidos polifásicos. Aleaciones ferrosas y no ferrosas. Materiales cerámicos, arcillas, aglomerados, vidrios, refractarios, aislantes. Materiales macromoleculares orgánicos. Polímeros naturales. Resinas sintéticas. Materiales plásticos. Elastómeros. Recubrimientos orgánicos. Materiales compuestos y especiales. Nanoestructuras y nanomateriales. Superconductores. Nuevos desarrollos de aplicaciones en Ingeniería. Normas IRAM y otras, relacionadas con los materiales y sus propiedades.

20. Termodinámica: 60 horas, 1° cuatrimestre

Sistemas termodinámicos sencillos. Trabajo. Calor. Entalpía. Primer y Segundo Principio de la Termodinámica. Entropía. Termodinámica y equilibrio químico. Ciclos térmicos y frigoríficos. Aire Húmedo.

21. Microbiología General: 90 horas, 1° cuatrimestre

Morfología y fisiología microbiana. Ecología. Taxonomía. Metabolismo y nutrición de microorganismos. Genética Microbiana. Biogenética. Uso de la biogenética en producción de microorganismos de importancia Industrial. Impacto de la Biogenética en la Alimentación. Microbiología del aire, del agua y del suelo. Hongos. Virus. Normas de Bioseguridad. Medio de Cultivos.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

22. Operaciones Unitarias I: 90 horas, 2° cuatrimestre

Concepto de operaciones unitarias. Balance de materia y de energía. Tipos de proceso. Análisis Adimensional. Transporte y medidas del fluido. Operaciones en las que intervienen partículas sólidas. Propiedades y manipulación de sólidos. Reducción de tamaño. Separaciones mecánicas: tamizado, sedimentación; Cribado. Filtración. Centrifugación. Agitación y Mezcla de Fluidos. Mezcla de sólidos y pastas. Evaporación.

23. Físicoquímica: 90 horas, 2° cuatrimestre

Equilibrio físico. Equilibrio entre fases. Sistemas binarios y ternarios. Electrolitos. Termodinámica de soluciones de electrolitos. Conductividad de electrolitos. Propiedades coligativas. Electroquímica. Cinética química.

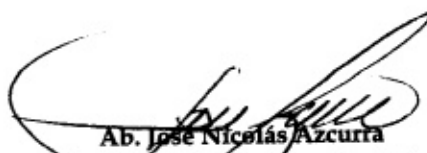
24. Microbiología de los Alimentos: 90 horas, 2° cuatrimestre


Origen de Microorganismos en alimentos. Incidencia y tipos de microorganismos presentes en los alimentos. Microorganismos patógenos. Infecciones e intoxicaciones alimentarias de origen microbiano. Parasitosis. Virosis Micotoxicosis. Métodos de análisis microbiológicos. Detección e identificación de patógenos en los alimentos. Microorganismos productores de alimentos. Microorganismos como fábricas celulares. Usos. Fermentaciones en alimentos.

CUARTO AÑO

25. Instalaciones Industriales para Servicios: 120 horas, Anual

Normativa vigente. Instalaciones eléctricas de media y baja tensión, Dispositivos de maniobra, Comercialización. Instalaciones para vapor, aire comprimido, gas, agua, etc.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Infraestructura necesaria. Diseño y Cálculo. Versatilidad de los montajes. Instalaciones para efluentes y para emisiones gaseosas.

26. Investigación Operativa: 90 horas, 1° cuatrimestre


Programación Lineal. Distintos tipos de soluciones. Conceptos de programación Entera y No lineal. Concepto de dualidad. Análisis de sensibilidad. Modelo de transporte. Modelo de Asignación. Gestión de inventarios: Modelos Determinísticos y Estocásticos. Teoría de las Redes o Grafos. Programación y Control de Proyectos: Método del Camino Crítico. Teorías de las Colas o Líneas de Espera. Decisión Multicriterio Discreta. Modelos multivariados. Software de aplicación. Nuevas tendencias.

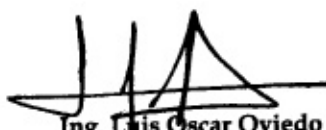
27. Operaciones Unitarias II: 90 horas, 1° cuatrimestre

Transferencia de materia y sus aplicaciones. Equilibrio de fases. Fundamentos de difusión. Humidificación y deshumidificación. Secado de sólidos. Operaciones difusionales: Destilación. Limpieza y lavado. Cristalización. Lixiviación y extracción. Absorción y adsorción. Diálisis. Fluidización. Adsorción. Deshidratado y congelado.

28. Preservación de alimentos: 75 horas, 2° cuatrimestre

Procesamiento térmico de alimentos. Factores críticos en la determinación de los procesos térmicos. Conservación de alimentos por disminución de la temperatura. Refrigeración y congelamiento. Atmósferas modificadas. Métodos de conservación por disminución de la actividad acuosa de los alimentos: concentración, deshidratación, deshidrocongelación. Método de conservación mediante el uso de aditivos y conservantes. Otros métodos de conservación: radiación, métodos combinados. Packaging. Almacenamiento. Consideraciones generales.


Ab. José Nicolás Azcúrra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

29. Microbiología Industrial: 90 horas, 2° cuatrimestre

Microbiología Industrial: Tradicional y avanzada. Diseño de la unidad fermentadora y de biorreactores. Estequiometría y cinética microbiana. El crecimiento microbiano y los fenómenos de transporte. Ecuaciones de diseño para los distintos modos de operación. Tipos de Biorreactores.


30. Organización Industrial: 90 horas, 2° cuatrimestre

La Producción como sistema. El enfoque Microeconómico. Configuración del sistema de producción. El Producto. El Proceso. Decisiones Estratégicas del Sistema de Producción. Lay Out de Planta e Instalaciones. Capacidad de Producción de Bienes y Servicios. Tecnología. Localización. Integración de la Planificación. La Planificación Táctica: Características y Objetivos. La importancia de conocer la demanda. Plan de ventas, características. Determinación de cuándo y cuánto fabricar. Ingeniería de Planta. Sistema de Planeamiento Integrado. Plan maestro de producción. Periodicidad de la planificación. Planificación de requerimientos de materiales. Sistema MRP, MRPII, ERP. Lead Time. Filosofía JIT. Integración con proveedores. Planes valorizados y presupuesto. Métodos y Tiempos en la Industria.

31. Economía para Ingeniería: 90 horas, 2° cuatrimestre

Economía como Ciencia Social. Macroeconomía y Microeconomía. Necesidades. Bienes. Utilidad. Valor. Factores de la Producción. Sistema o Flujo Económico. Números Índices. Sectores Básicos de la Economía. Economía de Mercado. Demanda. Oferta. Equilibrio. Tipos de Mercados. Teoría de la Producción. Teoría de Costos.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario/Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

QUINTO AÑO

32. Gestión de la Calidad: 90 horas, 1° cuatrimestre

Evolución histórica de la Gestión de Calidad: Eras y autores relacionados. Normalización. Normas de productos y normas de Sistemas de Gestión. Normas ISO. Normas IRAM relacionadas con Gestión de la calidad y con buenas prácticas en la producción, transporte y almacenamiento de productos alimenticios. Control de la calidad de procesos y de productos. Normas HACCP. Despliegue de la Función Calidad. Herramientas para la mejora de la calidad. Auditorías de calidad. Sistemas integrados de Calidad, Medioambiente y Seguridad e Higiene Ocupacional.

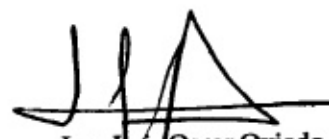
33. Gestión Ambiental: 90 horas, 1° cuatrimestre

Ecología. Recursos naturales. Contaminación. Aspectos e impactos ambientales. Desarrollo sustentable. Vías de contaminación del agua, del aire y del suelo. Medidas preventivas para evitar impactos ambientales negativos y medidas correctivas para minimizar sus efectos, una vez producidos. Legislación Argentina. Normas nacionales argentinas (IRAM) y extranjeras (EPA de EE.UU.). Sistemas de Gestión Ambiental basados en Normas ISO. Movimientos ecologistas y avances a nivel mundial en la materia.

34. Tecnología de Alimentos I: 90 horas, 1° cuatrimestre

Industrialización de: Frutas y hortalizas fermentadas. Bebidas Fermentadas. Vinagre y Alcohol. Grasas y Aceites vegetales. Refinación. Subproductos. Plantas aromáticas. Legumbres y cereales.


Ab. José Nicolás Azcúrra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

35. Formulación y Evaluación de Proyectos: 90 horas, 1° cuatrimestre

Diagnóstico o toma de decisiones. Etapas de la evaluación de un proyecto de inversión. Planeamiento del proyecto. Objetivos. Análisis del mercado. Análisis de la Demanda. Análisis de la Oferta. Análisis de precios. Comercialización. Análisis Técnico. Tamaño. Localización. Tecnología. Análisis Ambiental. Gestión de Proyecto. Análisis de Costo e Inversión. Flujos de Fondo del Proyecto. Evaluación. Análisis de Sensibilidad. Plan de Negocio. Modelo de Negocios. Canvas. Pestel.

36. Bromatología: 90 horas, 2° cuatrimestre

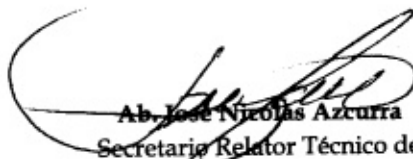
Definición. Objetivos y aplicaciones de esta disciplina. Alimentos Funciones. Clasificación de los alimentos. Composición de alimentos. Alteraciones y Calidad de alimentos. Aditivos. Clasificación. Usos. Envases en la Industria de los Alimentos. Controles. Aspectos legales y control bromatológico: Código Alimentario Argentino. Codex Internacional.

37. Gestión de la Producción en la Industria Alimentaria: 45 horas, 2° cuatrimestre

Dirección, planificación, organización, gestión, control, mejora, corrección y solución de los sistemas que producen bienes y servicios alimenticios. Herramientas para la administración de los recursos productivos de cualquier tipo de organización alimenticia.

38. Legislación y Ética Profesional: 75 horas, 2° cuatrimestre

Derecho. El Estado. La Constitución. El gobierno. Constituciones Provinciales. Las personas. Obligaciones, contratos. Derechos reales. El ingeniero y su profesión. Procedimientos. Procesos. La pericia judicial. Actos de comercio. Régimen legal. Documentación. Sociedades irregulares. Tipos de Sociedades Comerciales: Anónimas,


Ab. José Nicolás Azurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

de Responsabilidad limitada, En comandita, de Hecho, etc. El trabajo. Derecho Laboral: Remuneración del trabajador; Jornada de trabajo; Suspensión del Contrato de trabajo; Extinción; Infortunio del trabajador; Enfermedades profesionales. Obras públicas. Contratos. Registros. Régimen de compra. Derecho industrial. Derecho de autor. Marcas y patentes. Aduana. Importación. Exportación. Responsabilidad profesional del Ingeniero. Relaciones humanas e institucionales. Ética Profesional.

39. Tecnología de Alimentos II: 90 horas, 2° cuatrimestre

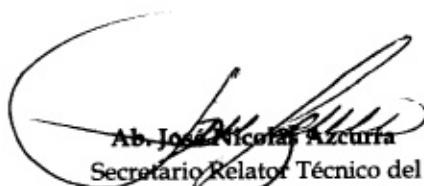
Industrialización de Carnes y Derivados: Carnes rojas y blancas. Conservas Chacinados. Embutidos. Subproductos. Industrialización de Productos Lácteos: leche, manteca, quesos, caseínas y caseinatos. Helados. Industrialización de Aves y Pescado.


40. Inglés: 60 horas, 1°/2° cuatrimestre, flexible

Elementos gramaticales y textuales orientados a la interpretación del discurso técnico científico. Técnicas de lectura. Comprensión global e integral del texto. Reconocimiento de índices discursivos, textuales y morfosintácticos. Reactivación de los conocimientos discursivos, textuales y morfosintácticos. Reactivación de los conocimientos discursivos, textuales y morfosintácticos en lengua española.

41. Informática: 60 horas, 1°/2° cuatrimestre, flexible

Informática: concepto y aplicaciones. Datos, información y procesamiento de datos. Hardware y Software: conceptos, clasificación, características. Unidades de medida utilizadas en informática. Fundamentos de Programación de Sistemas Informáticos. Sistema Operativo: definición y funciones. Redes informáticas e Internet. Uso de software aplicado a la ingeniería en Alimentos para el procesamiento de textos, planillas de cálculo y bases de datos.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.


ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS


42. Práctica Profesional Supervisada: 150 horas

Las y los estudiantes de la carrera deberán realizar una Práctica Profesional Supervisada (PPS) de 150 horas en una empresa, organización o institución pública o privada. Esto permite poner en práctica los conocimientos y habilidades desarrolladas a lo largo de la carrera y obtener un acercamiento al ejercicio de la profesión. La modalidad y respectivas previsiones se regirán por el Reglamento de Práctica Profesional Supervisada aprobado a tal fin por el Consejo del Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo.

43. Proyecto Integrador: 150 horas

Las y los estudiantes de la carrera deberán elaborar un Proyecto Integrador para la formulación de un proyecto industrial o un trabajo de Investigación Aplicada, en el que se hace imprescindible realizar actividades de un proyecto o diseño industrial en el ámbito de una industria elaboradora de alimentos, integrando contenidos teóricos y prácticos desarrollados a lo largo de la carrera. La modalidad y respectivas previsiones se regirán por el Reglamento de Proyecto Integrador aprobado a tal fin por el Consejo del Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo.


Ab. José Nicolás Azcuña
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior


"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"


LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

3.3.6. DISTRIBUCIÓN DE ACTIVIDADES CURRICULARES SEGÚN LA
ESTRUCTURA MATRICIAL DE LA UNLaR

| Año | Actividad Curricular | DACHyE | DACSJyE | DACS | DACEFyN | DACyTAPAU |
|-----|---|--------|---------|------|---------|-----------|
| 1° | Álgebra Lineal | | | | X | |
| | Análisis Matemático I | | | | X | |
| | Química General | | | | X | |
| | Geometría Analítica | | | | X | |
| | Introducción a la Ingeniería en Alimentos | | | | | X |
| | Análisis Matemático II | | | | X | |
| | Química Inorgánica | | | | X | |
| | Física I | | | | X | |
| 2° | Sistemas de Representación | | | | | X |
| | Física II | | | | X | |
| | Probabilidad y Estadística | | | | | X |
| | Química Orgánica | | | | X | |
| | Física III | | | | X | |
| | Cálculo Numérico | | | | X | |
| | Química Biológica | | | | X | |
| | Química Analítica e Instrumental | | | | X | |
| | Fenómenos de Transporte | | | | | X |


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior




MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior


"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

| Año | Actividad Curricular | DACHyE | DACSJyE | DACS | DACEFyN | DACyTAPAU |
|-----|---|--------|---------|------|---------|-----------|
| 3° | Química y Biología de los Alimentos | | | | X | |
| | Conocimiento y Ensayos de los materiales | | | | | X |
| | Termodinámica | | | | X | |
| | Microbiología General | | | | X | |
| | Operaciones Unitarias I | | | | | X |
| | Fisicoquímica | | | | X | |
| | Microbiología de los Alimentos | | | | | X |
| 4° | Instalaciones Industriales para Servicios | | | | | X |
| | Investigación Operativa | | | | | X |
| | Operaciones Unitarias II | | | | | X |
| | Preservación de Alimentos | | | | | X |
| | Microbiología Industrial | | | | | X |
| | Organización Industrial | | | X | | |
| | Economía para Ingeniería | | | X | | |
| 5° | Gestión de la Calidad | | | | | X |
| | Gestión Ambiental | | | | | X |
| | Tecnología de Alimentos I | | | | | X |


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S N° 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

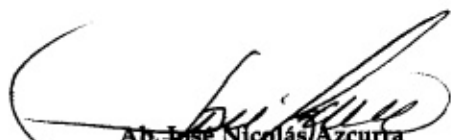
| Año | Actividad Curricular | DACHyE | DACSJyE | DACS | DACEFyN | DACyTAPAU |
|-----------|---|--------|---------|------|---------|-----------|
| | Formulación y Evaluación de Proyectos | | | | | X |
| | Bromatología | | | | | X |
| | Gestión de Producción en la Industria Alimentaria | | | | | X |
| | Legislación y Ética Profesional | | X | | | |
| | Tecnología de Alimentos II | | | | | X |
| Flexibles | Inglés | X | | | | |
| | Informática | | | | X | |
| - | Práctica Profesional Supervisada | | | | | X |
| - | Proyecto Integrador | | | | | X |

3.4. RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

El Régimen de Correlatividades del presente Plan de Estudios será regulado por normativa complementaria independiente.

3.5. PLAN DE TRANSICIÓN Y EQUIVALENCIAS

El Plan de Transición y Equivalencias entre el presente Plan de Estudios y el aprobado mediante Ord. C.S. N° 338/2007 para la carrera **INGENIERÍA EN ALIMENTOS**, como así también el correspondiente cronograma de extinción de dicho Plan, serán regulados por normativa complementaria independiente.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior


Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
Secretaría del Consejo Superior

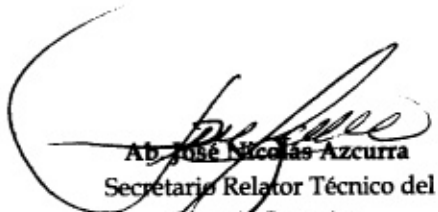
"Año 2025: Con orden y unidos por una nueva UNLaR"

LA RIOJA, 29 de agosto de 2025.

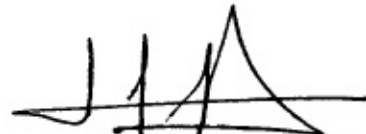
ANEXO ÚNICO - ORDENANZA C.S Nº 268
PLAN DE ESTUDIOS CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS

3.6. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

La efectiva implementación del presente Plan de Estudios estará supeditada a la aprobación del Régimen de Correlatividades y el Plan de Transición y Equivalencias con el Plan de Estudios Ord. C.S. Nº 338/2007.



Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico del
Consejo Superior



Ing. Luis Oscar Oviedo
Presidente A/C
Consejo Superior