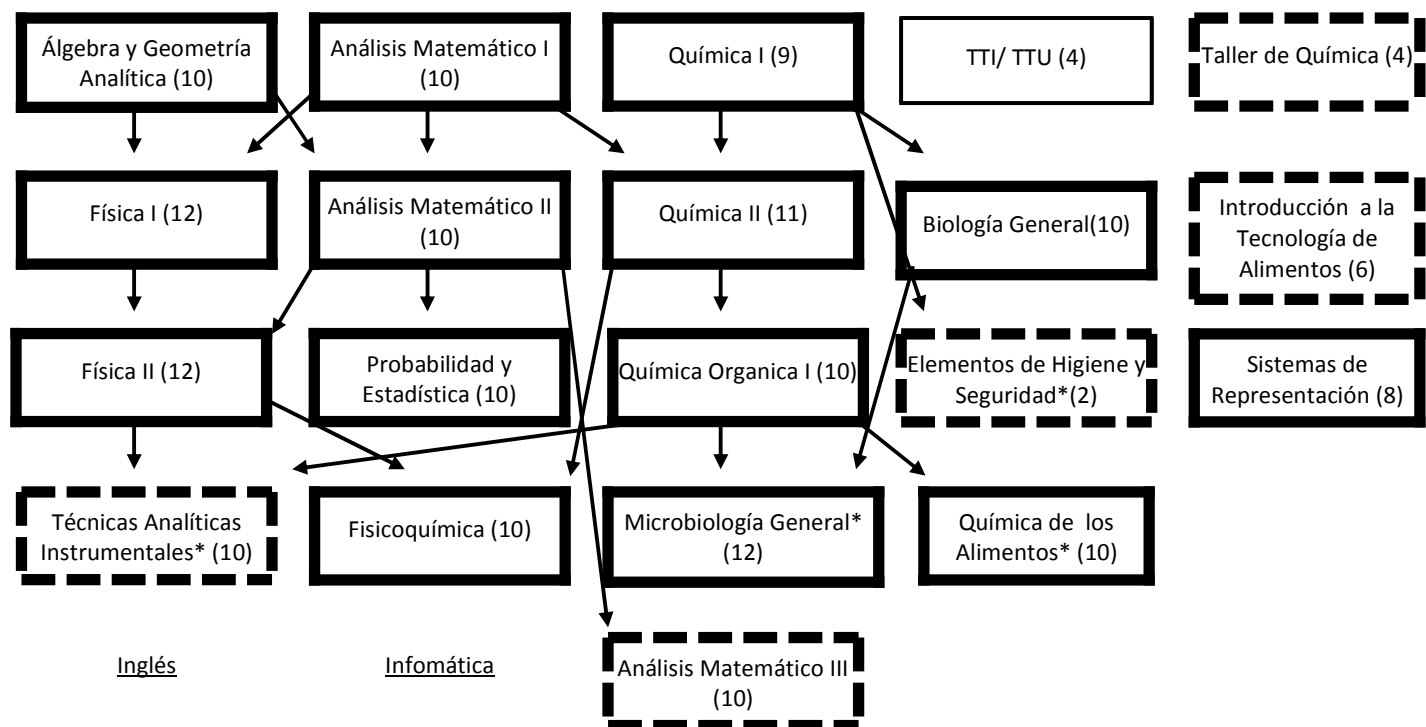


RECORRIDO SUGERIDO PARA ALUMNOS DE LA DIPLOMATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA ORIENTADOS A INGENIERÍA EN ALIMENTOS



Significado de los cuadros y signos:

- * Pre- requisito Técnico Laboratorista Universitario.
- Las flechas indican los conocimientos previos requeridos para un mejor aprovechamiento de cada curso.
- — Asignatura Electiva.
- — Asignatura Obligatoria.
- - - Asignatura Complementaria.

Para completar la Diplomatura en Ciencia y Tecnología se requiere:

- Obtener 150 créditos cursando las asignaturas que forman parte del recorrido sugerido.
- Aprobar los niveles de inglés e Informática (no dan créditos).
- Aprobar un taller de formación humanística (TTI, TTU) o un curso equivalente.

Para acceder al título de Técnico Laboratorista Universitario (Res. (CS). 179/03) es necesario cumplir con los mismos requisitos que para la Diplomatura en Ciencia y Tecnología. Adicionalmente se deben tener aprobadas las siguientes asignaturas:

- Técnicas Analíticas Instrumentales.
- Elementos de Higiene y Seguridad o Higiene y Seguridad industrial
- Química de los alimentos

- Microbiología General.

Aclaración: El recorrido sugerido que aquí se expone fue confeccionado por la dirección de la Diplomatura en Ciencia y Tecnología en forma conjunta con las áreas pertinentes, el cual fue avalado por la Comisión Curricular de la Diplomatura en Ciencia y Tecnología y aprobado por el consejo Departamental de Ciencia y Tecnología. (Res. CD y CyT N° 066/14)