

Carreras de Grado - Ingeniería en Alimentos

Carrera	Título	Duración	Inicio
Ingeniería en Alimentos	- Ingeniero/a en Alimentos - Técnico/a Universitario/a en Laboratorio	5 años	1973

Carrera: INGENIERÍA EN ALIMENTOS.

Plan de Estudio: 01.10 ([Resolución H.C.S. N° 130/23](#) / [Resolución H.C.S. N° 492/24](#) - [Disposición S.A. N° 323/23](#)) - [Plan Anterior 01.09](#)

Título de Grado: Ingeniero/a en Alimentos.

Título Intermedio: Técnico/a Universitario/a en Laboratorio ([Resolución HCS N° 491/24](#))

Acreditado por Resolución CONEAU: [RESFC-2024-315-APN-CONEAU#ME](#) de fecha 17 de diciembre de 2024

Requisitos de Ingreso: Título de nivel medio o mayores de 25 años, según lo establecido por Art. N° 7 de la Ley 24.521.

Modalidad: Presencial

Duración: 5 años

Régimen: Cuatrimestral (16 Semanas)

Carácter: Teórico - Práctico.

Actividades Académicas: 48 Actividades Académicas + Asignaturas Electivas (12 créditos)

Hs. Totales de la Carrera: 3632 horas reloj + 200 horas reloj de Prácticas Profesionales Supervisadas + 96 horas reloj mínimas de Asignaturas Electivas.

Coordinador: [Ing. Mariana Julia Benítez Sigaut](#)

[Consultar los programas de las actividades académicas](#)

Consultar Horario de Cursado de la carrera en: [Resolución H.C.S. N° 085/07](#)

 [Descargar el Plan de Estudio \(PDF\)](#)

Instagram: [@alimentosunlu](#)

Facebook: [Alimentos UNLU](#)

Cuat	Código	Actividades Académicas	Correlatividad (1)	Hs. Sem	Hs. Tot.
I	13017	Introducción a la Química	-	4	64
	13014	Matemática Básica	-	6	96
	43002	Introducción a la Ingeniería en Alimentos	-	3	48
	43010	Taller Integrador I (Anual)	-	1	32
Cursado en oportunidad a elegir por el estudiante antes del V cuatrimestre:					
Impar	13012	Principios de Biología y Ecología	-	3	48
Par	43934	Sistemas de Representación	-	3	48
II	13933	Química General e Inorgánica	13017	8	128
	13022	Análisis Matemático I	13014	8	128
	13021	Álgebra Lineal y Geometría	13014	6	96
	43010	Taller Integrador I (Anual) - Continuación	-	1	-
-	19054	Competencias Básicas en Informática (2)(3)	-	-	-
	39553	Competencias Básicas en Idioma Inglés (equivalente a niveles I y II) (2)(4)	-	-	-
III (3)	13906	Química Orgánica	13933	7	112
	13908	Física I	13022	6	96

Cuat	Código	Actividades Académicas	Correlatividad (1)	Hs. Sem	Hs. Tot.
	13923	Análisis Matemático II	13022	8	128
	25380	Principios de Economía	43002	4	64
IV	13904	Química Analítica	13933	6	96
	13010	Química Orgánica de Alimentos	13906	6	96
	43035	Termodinámica	13908	6	96
	13909	Física II	13022	6	96
	43044	Organización Industrial	25380	4	64
V (4)	13005	Técnicas de Análisis Instrumental	13904	6	96
	13963	Química Biológica	13012 - 13010	6	96
	43938	Fenómenos de Transporte	13923 - 43035	4	64
	43936	Fisicoquímica	13933 - 43035	4	64
	13974	Estadística	13021	6	96
	13011	Taller Integrador II (Anual)	13904 - 43010 - 43044	1	32
VI	13907	Microbiología General	13963	6	96
	43942	Nutrición	13963 - 13974	5	80
	43940	Operaciones Unitarias I	43938	6	96
	13801	Programación y Métodos Numéricos	13021 - 19054	4	64
	23955	Legislación Alimentaria y Ética Profesional	10 asignaturas aprobadas	4 (5)	32
	13011	Taller integrador II (Anual)- Continuación	-	1	-
VII	43943	Microbiología Industrial de Alimentos	13907 - 23955	8	128
	43954	Análisis Sensorial	43942	4 (5)	32
	43945	Bromatología I	43942 - 23955	6	96
	43941	Operaciones Unitarias II	43940	6	96
	43047	Instalaciones y Servicios Industriales	43035	6	96
	43012	Taller Integrador III (Anual)	13011 - 13907 - 43942	1	32
VIII (6)	43956	Toxicología de Alimentos	43945	4 (5)	32
	43946	Bromatología II	43945	6	96
	43042	Procesos Industriales	43943 - 43945 - 43941	8	128
	43817	Planeamiento y control de recursos	43044 - 13974	4	64
	43818	Gestión de la Calidad en Procesos Productivos	13011 - 23955	4	64
	43952	Instrumental para el Control de Procesos	43047 - 13801	4 (5)	32
	43012	Taller Integrador III (Anual) - Continuación	-	1	-
IX	43950	Saneamiento	43943 - 43042	4	64
	43102	Gestión de la Calidad en la Industria de Alimentos	43818	4	64

Cuat	Código	Actividades Académicas	Correlatividad (1)	Hs. Sem	Hs. Tot.
	43244	Proyectos de Ingeniería (Anual) (7)	43012 - 43934	3	96
X	43103	Investigación y Desarrollo en Alimentos	43042 - 43956 - 43818	4	64
	43820	Gestión Ambiental	43950	2	32
	43955	Optimización de Procesos	43042	4	64
	43244	Proyectos de Ingeniería (Anual) - Continuación	-	3	-
IX y X	40084	Prácticas Profesionales Supervisadas (8)	-	-	200
	93020	Electivas de Gestión (9) (10)	13011 (11)	-	6 créditos
	93021	Electivas de Procesos (9) (10)	43943 - 43945 - 43941 (12)	-	6 créditos

TÍTULO DE GRADO: INGENIERO/A EN ALIMENTOS

TÍTULO INTERMEDIO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN LABORATORIO. Para obtener el título intermedio ver actividades académicas en el [siguiente link](#)

[Reglamento de Prácticas Profesionales Supervisadas](#)

Notas:

- CORRELATIVIDAD: Cursada en condición de REGULAR para cursar y APROBADA para rendir EXAMEN FINAL o PROMOCIONAR. Para rendir examen final u optar por la modalidad de promoción se exigirá la aprobación de TODAS las correlativas (de las dos columnas: cursadas y aprobadas).
- Acreditación de saberes de Inglés (equivalente a niveles I y II), y de Informática básica (procesador de textos, planillas de cálculo, presentaciones).
Se facilitará el acceso en todos los cuatrimestres al dictado de los niveles de Informática e Idioma requeridos para su posterior certificación, brindando la formación necesaria para certificar las competencias.
- Para cursar las asignaturas del III Cuatrimestre en adelante, el estudiante deberá acreditar (19054) Competencias Básicas en Informática requeridas para el desempeño de cualquier profesional.
- Para cursar las asignaturas del V Cuatrimestre en adelante, el estudiante deberá acreditar (39553) Competencias Básicas en Idioma Inglés (equivalente a niveles I y II) requeridas para el desempeño de cualquier profesional.
- Esta actividad académica se dicta en 8 semanas dentro del cuatrimestre.
- A partir de tener cursada la totalidad de las asignaturas del Cuatrimestre VII, cada estudiante deberá cumplimentar un ciclo de actividades electivas hasta reunir un mínimo de seis (6) créditos para cada bloque temático (Electivas de Gestión y Electivas de Procesos). Cada estudiante presentará a la Comisión de Plan de Estudios de la Carrera el listado de asignaturas electivas por cursar, el cual deberá ser avalado por dicha Comisión.
- Para aprobar deben tener aprobadas todas las asignaturas del Plan de Estudios y certificadas las Prácticas Profesionales Supervisadas.
- Para certificar las PRÁCTICAS PROFESIONALES SUPERVISADAS (PPS) deben tenerse las asignaturas hasta el VI cuatrimestre inclusive con resultado final de cursado "Regular".
- Asignaturas Electivas: Cada actividad recibirá como máximo dos (2) créditos.
Los créditos se computarán de la siguiente manera:
- Asignaturas de grado de esta u otras universidades nacionales, un crédito cada dieciséis (16) horas reloj.
- Cursos de posgrado de esta u otras universidades nacionales o institutos de investigación, un crédito cada ocho (8) horas reloj.
El estudiante podrá acreditar hasta tres (3) créditos por actividades realizadas antes de la aprobación de su plan de electivas
- A partir de tener cursada la totalidad de las asignaturas del Cuatrimestre VII, cada estudiante deberá cumplimentar un ciclo de actividades electivas hasta reunir un mínimo de seis (6) créditos para cada bloque temático (Electivas de Gestión y Electivas de Procesos). Cada estudiante presentará a la Comisión de Plan de Estudios de la Carrera el listado de asignaturas electivas por cursar, el cual deberá ser avalado por dicha Comisión.
- Podrá presentar la planificación con la actividad (13011) Taller Integrador II (Anual) APROBADA.
- Podrá presentar la planificación con las actividades (43943) Microbiología Industrial de Alimentos, (43945) Bromatología I, (43941) Operaciones Unitarias II; REGULARES.

El/La Ingeniero/a en Alimentos egresado/a de la Universidad Nacional de Luján, de acuerdo a la Disposición SSPU N° 551/2025, posee como actividades reservadas, las siguientes actividades profesionales:

- 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.
- Proyectar, calcular y supervisar la producción industrial de alimentos y su comercialización.
- 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.

A su vez, el/la Ingeniero/a en Alimentos egresado/a de la Universidad Nacional de Luján, podrá desempeñarse en las siguientes actividades profesionales:

1. Gestionar los recursos asociados a las actividades industriales y comerciales que impliquen la manipulación de alimentos y bebidas;
2. Establecer normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente;
3. Investigar y desarrollar nuevas formulaciones, tecnologías de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de alimentos y bebidas destinadas al mejor aprovechamiento de los recursos naturales y materias primas teniendo en cuenta las necesidades de la sociedad y priorizando el cuidado del ambiente.

El Técnico/a Universitario/a en Laboratorio habilita para:

1. Participar en la ejecución de ensayos de laboratorios físicos, químicos y biológicos sobre muestras de diversos orígenes.
2. Interpretar y ejecutar técnicas analíticas establecidas por el profesional responsable del laboratorio.
3. Participar en todas las actividades anexas al ensayo que influyan en la emisión de resultados confiables por parte del laboratorio, conformes a las directrices del Director Técnico.
4. Colaborar en la interpretación de resultados y emisión de protocolos de ensayos bajo la supervisión del profesional responsable o Director Técnico del laboratorio.
5. Colaborar en los procesos relacionados a la organización y al Aseguramiento de la Calidad del laboratorio bajo las directrices del Director Técnico.

 [Descargar el Plan de Estudios \(PDF\)](#)