

# Ingeniería Química

Plan de Estudios

Escuela de Ingeniería Química







# Índice

1. Diseno Curricular	1
1.1 Plan de Estudios	1
1.1.A Información general	1
1.1.B Alcances del Título y Actividades Reservadas	2
Alcances del Título	2
Actividades Reservadas	2
1.1.C Antecedentes y Fundamentación	3
Antecedentes	3
Fundamentación	4
1.1.D Objetivo de la carrera y perfil de egreso	5
Objetivo de la carrera	5
Propósitos del Plan de Estudios	5
Perfil de egreso	6
Competencias	7
Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	8
1.1.E Organización del plan de estudios	Ĝ
Estructura curricular del plan de estudios	Ĝ
Descripción de la estructura curricular	11
1.1.F Contenidos Mínimos	12
1.1.G Condiciones de Ingreso, requisitos de cursado, permanencia y egreso	18
Condiciones de ingreso	18
1.1.H Instancias de seguimiento del plan de estudios	18
1.1.I Aspectos metodológicos	19
Enfoque Metodológico	19
Pautas de evaluación	20
Instancias de Articulación	20
Tratamiento de los contenidos curriculares básicos	20
1.1.J Otros aspectos	21
Régimen de cursado de las asignaturas	21
Modalidad de cursado de las asignaturas	21
Programa Compromiso Social Estudiantil	21
1.2 Sistema de correlatividades y plan de transición	21
1.2.A Plan de transición	21
1.2.B Sistema de correlatividades	22
1.2.C Sistema Nacional de Reconocimiento Académico	22
1.3 Factibilidad Económica	22
2. SIED	22



3.



Anexos	23
3.1 Anexo I: Competencias genéricas	23
Competencias tecnológicas	23
Competencias sociales, políticas y actitudinales	23
3.2. Anexo II: Matriz de tributación de competencias genéricas	24
3.3 Anexo III: Competencias específicas	26
3.4 Anexo IV: Competencias específicas desagregadas	28
3.5 Anexo V: Matriz de tributación de competencias específicas	32
3.6 Anexo VI: Horas por bloque curricular	36
Detalle de tributación a los bloques curriculares por asignatura	36
3.7 Anexo VII: Intensidad de la actividad práctica	41
3.8 Anexo VIII: Descriptores del conocimiento	44
3.9 Anexo IX: Matriz de tributación de ejes y enunciados multidimensionales y	
transversales	49
3.10 Anexo X: Bibliografía	53





## 1. Diseño Curricular

## 1.1 Plan de Estudios

## 1.1.A Información general

Información General			
Nombre de la Carrera	Ingeniería Química		
Tipo de Presentación	Modificación de Plan de Estudios	N° y fecha de Resolución HCS que aprueba el PE vigente:591-HCS-2006 y 1137-HCS-2012	
		N° y fecha de Resolución de validación nacional que aprueba el PE vigente: 598- ME 2016 aprobada 8/06/2016	
		N° y fecha de Resolución de acreditación:N° 175-13 aprobada el 10/04/2013	
Facultades que Participan	Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (FCEFyN)		
Localización de la	Sede	FCEFyN	
Propuesta	CPRES	Centro	
Modalidad de la Carrera	Presencial		
Nivel de Formación	Grado Art. 43 - Con bachiller		
	Resolución estándares de acreditación	1566-APN-ME-2021	
Título que Otorga	Ingeniero Químico / Ingeniera Química		
Duración y carga horaria de	Total en años	Cinco	
la carrera	Total en horas Reloj	3746 horas	
	Total RTF	300	





## 1.1.B Alcances del Título y Actividades Reservadas

#### Alcances del Título

Esta propuesta conserva los alcances de la carrera de Ingeniería Química con orientación en industrias extractivas e industrias alimentarias según Res. 1254/2018 del Ministerio de Educación de la Nación Anexo IV, Res. 439-HCS-1994; 586-HCD- 1994.

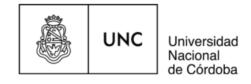
- A. Realizar estudio, factibilidad, proyecto, dirección, construcciones, instalación, inspección, operación y mantenimiento de:
- 1) Industrias que involucren procesos químicos, físico-químicos y de bio-ingeniería y sus instalaciones complementarias.
- 2) Instalaciones donde intervengan operaciones unitarias y/o procesos industriales unitarios.
- 3) Instalaciones destinadas a evitar la contaminación ambiental por efluentes de todo tipo, originados por las industrias y/o sus servicios.
- 4) Equipos, maquinarias, aparatos e instrumentos para las industrias indicadas en los incisos anteriores.
- B. Efectuar estudios, tareas y asesoramientos relacionados con:
- 1) Aspecto funcional de las construcciones industriales y de servicios indicados en el párrafo A y sus obras e instalaciones complementarias.
- 2) Factibilidad del aprovechamiento e industrialización de los recursos naturales y materias primas que sufran transformación y elaboración de nuevos productos.
- 3) Planificación, programación, dirección, organización, racionalización, control y optimización de los procesos industriales de las industrias citadas en el párrafo A.
- 4) Asuntos de Ingeniería Legal, Económica y Financiera relacionados con los incisos anteriores.
- 5) Arbitrajes, pericias y tasaciones relacionados con los incisos anteriores.
- 6) Higiene, seguridad y contaminación ambiental relacionados con los incisos anteriores.

#### Actividades Reservadas

Las actividades reservadas al título han sido establecidas en el anexo XIII de la resolución 1254/2018 del ministerio de educación y son las siguientes:

AR1. Diseñar, calcular y proyectar productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia; e instalaciones de control y de transformación de emisiones energéticas, efluentes líquidos, residuos sólidos y emisiones gaseosas.





AR2. Proyectar, dirigir y controlar la construcción, operación y mantenimiento de lo anteriormente mencionado.

AR3. Certificar el funcionamiento y/o condición de uso o estado de lo mencionado anteriormente.

AR4. Proyectar y dirigir lo referido a la higiene, seguridad y control de impacto ambiental en lo concerniente a su actividad profesional.

## 1.1.C Antecedentes y Fundamentación

## Antecedentes

Los antecedentes referidos a Ingeniería Química pueden remontarse a la creación de la carrera Ingeniería Química Industrial en la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (FCEFyN) de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) en 1992. La implementación se inicia simultáneamente con un plan de articulación con Químicos/as Industriales mediante unificación de equivalencias. En 1995, en función de los contenidos curriculares, pasó de denominarse Ingeniería Química Industrial a Ingeniería Química, perfilándo dos orientaciones: Industrias Alimentarias y Extractivas.

La carrera, que depende de la Escuela de Ingeniería Química, manifiesta un fuerte impacto social al responder a las necesidades internacionales, nacionales y regionales, aun existiendo una oferta académica similar en la Universidad Nacional de Río Cuarto y en la Universidad Tecnológica Nacional con sus tres sedes en la provincia de Córdoba. Presenta laboratorios de uso específico como el de Microbiología e Instrumental y el de Química Aplicada Básica. A través del Centro de Vinculación de Tecnología Química Industrial (CETEQUI) (unidad de transferencia) y el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA), se gestionan servicios, investigación y transferencia de los conocimientos al sector productivo de bienes y servicios.

Los planes de estudios anteriores al vigente 2005 (IQ V05) de la carrera de Ingeniería Química son los Planes 1992, 1995 y 2003. Todos estos planes atañen a una estructuración curricular semestral de cinco años de duración. El plan 1995 incumbe a una innovación curricular y no a una modificación del primer plan de estudios correspondiente a 1992, motivo por el cual pueden describirse sus características distintivas conjuntamente. En los planes 1992 y 1995, si bien los contenidos correspondientes a la consecución de los objetivos de la carrera se encuentran presentes, poseen una estructuración articulada sobre ejes temáticos más que sobre ejes procedimentales-operacionales, lo cual dificulta la transferencia a ambientes diferentes de los del entorno conceptual original. El Plan 2003 estableció una modificación importante del programa de estudios reestructurando la secuencia y asignación horaria correspondiente a los distintos contenidos bajo los lineamientos de Consejo Federal de Decanos de Ingeniería (CONFEDI), además de destinar un espacio curricular específico y exclusivo para la elaboración de un trabajo final por parte de estudiantes como condición para su egreso. El Plan 2005 corresponde a una innovación curricular del Plan 2003.

La actividad de la docencia para la carrera de Ingeniería Química se viene desarrollando a través del Plan de Estudios IQ V05 aprobado según Resolución Nº 119-HCD-2005 y texto





ordenado por Resolución Nº 671-HCD-2005 surgido por la necesidad de ajustarse formalmente a la Resolución Nº 1232/01 del Ministerio de Educación, la que establece los estándares para las carreras de Ingeniería. Esta misma resolución incorporó una Práctica Profesional Supervisada de 200 horas de cumplimiento obligado y desarrollada en el último tramo de la carrera.

El seguimiento continuo del plan de estudios permite elevar la calidad académica y mejorar el nivel de formación de graduados/as de esta carrera, objetivo compartido por todas las gestiones. Para su cumplimiento se llevan a cabo acciones y planes de desarrollo a corto, mediano y largo plazo, cuyas metas se van cumpliendo.

#### <u>Fundamentación</u>

La presente modificación del plan de estudios de la carrera Ingeniería Química surge como necesidad frente a las recomendaciones del CONFEDI en cuanto a la implementación de planes de estudios diseñados por competencias.

Por sí solo, el punto mencionado anteriormente implica un cambio de enfoque en cuanto a la metodología de enseñanza la cual es necesaria plasmar en el nuevo plan de estudios, no obstante existen otros hechos para los que una revisión completa del plan de estudio es la forma más adecuada de abordar.

Entre éstos puede mencionarse la reciente modificación de las actividades reservadas al título, realizada por el CIN (Consejo Interuniversitario Nacional), a través de la resolución CE N°1131-2016, la modificación de descriptores y de los estándares de acreditación realizada por CONFEDI, como así también el cambio establecido en los criterios mínimos y generales de cada bloque curricular, definidos por el Ministerio de Educación y Deportes a través de la resolución ME1870 E-2016. La propuesta de modificación de descriptores y de los estándares de acreditación propuesta por CONFEDI a través del "Libro Rojo", dio origen a los estándares de segunda generación para carreras de ingeniería establecidos a través de las resoluciones CIN 1453-2019 y Resolución Ministerial RESOL-2021-1566-APN-ME, por lo que debe asegurarse la adecuación del plan de estudios a esa nueva normativa. También es posible mencionar que se pretende establecer un ciclo básico común con las demás familias de carreras de ingeniería dictadas por la Facultad favoreciendo la movilidad de estudiantes entre carreras.

Se considera la modificación del plan de estudios como una oportunidad para articular de una manera más eficiente los planes de estudio de carreras afines, como así también con otras de grado y pregrado que pudieran proponerse.

Por otra parte, la implementación de un plan con el enfoque por competencias y en la enseñanza basada en el aprendizaje del estudiante implica un cambio de enfoque en la metodología de la enseñanza, por lo que una correcta ejecución requiere un plan concebido en tal sentido.

Existe en todos los claustros conformidad con el actual plan de estudio, los resultados obtenidos y la adecuación de graduados/as a las necesidades de la sociedad, no siendo estas causas del cambio propuesto, pero a pesar de eso se considera oportuna una revisión de los contenidos, a fin de actualizarlos, revisar la pertinencia de los contenidos respecto a las actividades reservadas y perfil del graduado/a, y coordinar metodologías.





Otro factor que hace necesario reformular ciertos aspectos es que el tiempo promedio de egreso sigue siendo superior al estipulado para la carrera. Desde la Escuela de Ingeniería Química se realizan continuos y fuertes esfuerzos para evitar la deserción de estudiantes, no obstante, este problema aún persiste. En este sentido, una de las motivaciones del cambio de plan es disminuir el tiempo real de cursada.

Por otra parte, la propuesta se encuentra dentro de las necesidades descritas en el documento Áreas de Vacancia, Vinculación y Pertinencia y Planificación del Sistema Universitario, Secretaría Ejecutiva CPRES. En particular para CPRES Centro, polo tecnológico con presencia tanto de grandes como de pequeñas y medianas empresas alimenticias, automotrices y mineras con una alta demanda de profesionales especializados, se define que en el área de vacancia referida al Campo de Formación Agropecuaria, alimentaria y salud animal sólo un 5% de la oferta de titulaciones se concentran en la Industria de la alimentación. En el campo de formación de Procesos Productivos, diseño y construcciones se observa que el porcentaje de títulos de este campo es tan sólo del 9 %, en tanto que la cantidad de estudiantes universitarios alcanza el 14 % del total correspondiéndole un valor bastante menor para el subcampo de formación referido a Procesos químicos y extractivos.

## 1.1.D Objetivo de la carrera y perfil de egreso

#### Objetivo de la carrera

Desarrollar las competencias de egreso genéricas y específicas del ingeniero Químico y la ingeniera Química.

Formar profesionales que no sólo adquieran conocimientos, sino que sepan hacer su trabajo con ética y responsabilidad.

#### Propósitos del Plan de Estudios

- Adecuar la carrera a las nuevas recomendaciones de CONFEDI, estándares de acreditación y regulaciones actuales Res.
- Migrar a un sistema de formación en el enfoque de enseñanza centrada en el aprendizaje del estudiante y en el enfoque por competencias.
- Adecuar los contenidos a fin de evitar redundancias, coordinar las actividades entre asignaturas. Revisar pertinencia de los temas respecto del estado del arte y alcances del título.
- Implementar modificaciones que permitan disminuir el tiempo real de cursado.
- Articular la carrera con las demás ingenierías permitiendo movilidad tanto entre carreras de ingeniería como con otras titulaciones.
- Aumentar la matriculación y disminución de la deserción y desgranamiento en la carrera Ingeniería Química y disminuir la deserción y desgranamiento de los estudiantes
- Abastecer al medio de profesionales con una sólida formación y desarrollo de las competencias de egreso.





#### Perfil de egreso

Los documentos emitidos por CONFEDI "Acuerdo de competencias genéricas (2017)" y Libro Rojo de CONFEDI (2018) en los cuales se establecen, como sus títulos lo dicen, referencias a las competencias genéricas del y la ingeniero/a y específicas del y la ingeniero/a químico/a. Dichas competencias forman parte del perfil de graduados/as y se adjuntan al presente plan de estudios. Se describe a continuación el perfil de graduado/a deseado por esta unidad académica.

Características generales de el/la graduado/a:

- Reconoce la realidad social, política, económica y tecnológica que rodea a la Universidad.
- Toma conciencia del impacto social y ambiental de cualquier proyecto de ingeniería de su especialidad.
- Reconoce los valores fundamentales de la vida en sociedad, conduciendo sus acciones hacia el bienestar general empeñando su trabajo hacia la construcción de una sociedad más justa.
- Dispone de capacidad e inclinación por el trabajo intelectual sostenido, conducirse con genuina capacidad de razonamiento, espíritu crítico y actitud creativa.
- Dispone de capacidad de análisis para comprender problemas y de síntesis para aplicar sus conocimientos generales y específicos para resolverlos
- Integra grupos de trabajo multidisciplinarios, disponiendo de amplitud de criterio, disposición para la discusión de hipótesis y una correcta utilización de la comunicación oral y escrita.
- Reconoce la necesidad de su actualización permanente, disponer de capacidad de aprender en forma autónoma y transmitir sus conocimientos a personas de igual o menor nivel de formación técnica.
- Emite juicios éticos frente a las distintas posturas que fundamentan el hacer profesional.
- Dirige y/o participa en investigaciones y transfiere los resultados a situaciones concretas según el área de trabajo

#### Características particulares de graduados/as:

Un o una graduado/a creativo/a y capaz de

- Desenvolverse en todas las tareas involucradas en el campo de la tecnología química: proyectar, evaluar, diseñar, construir y operar instalaciones de desarrollo tecnológico, de procedimientos a escala experimental e industrial, de procesos y de sistemas dinámicos simples y complejos y su manejo informático comprendiendo la simulación y automatización.
- Generar nuevas tecnologías, procesos o sistemas en el área de la Ingeniería Química.
- Aplicar creativa y contextualizadamente la metodología de la investigación al campo de la Ingeniería Química





• Planificar, administrar y controlar recursos humanos y financieros referidos a un proyecto o al área operativa de una industria de proceso, de producto y de control.

## Competencias

Las competencias de egreso a desarrollar se dividen en:

- Competencias Genéricas del y la Ingeniero/a.
  - o Competencias Tecnológicas.
  - Competencias políticas, sociales y actitudinales.
- Competencias Específicas del Ingeniero/a Químico/a

Las Competencias Genéricas se encuentran definidas en el Anexo I de este documento y cubren los ejes transversales establecidos en el estándar de acreditación. Cada asignatura será responsable de colaborar con el desarrollo de determinadas Competencias Genéricas, según se detalla en la matriz del Anexo II.

En el programa desarrollado de la materia la cátedra deberá incorporar un desagregado de estas competencias. Para este fin se adopta el desagregado propuesto en el documento Acuerdo de Competencias Genéricas elaborado por CONFEDI, pudiendo cada cátedra optar por otras. La Escuela recomienda la adopción de esta propuesta.

Las competencias específicas del Ingeniero/a Químico/a basadas en las actividades reservadas cubren los enunciados establecidos en el bloque de Tecnologías Aplicadas del estándar de acreditación y se detallan en el Anexo III.

Debido a que es necesario un mayor nivel de desagregación para poder definir cómo colaborarán las asignaturas a su desarrollo, la Escuela ha elaborado un desagregado de estas competencias y se muestran en el anexo IV. Las asignaturas que colaboran con el desarrollo de cada competencia específica se encuentran definidas en las matrices de tributación del anexo Anexo V: Matriz de tributación de competencias específicas.

En el caso de aquellas asignaturas que forman parte de varias carreras, las competencias específicas pueden ser redactadas nuevamente a fin de que abarquen la redacción de las exigencias de cada escuela. A los fines de este plan de estudios se toma como referencias las competencias aquí expuestas.

#### Pautas de evaluación:

Acorde a la propuesta metodológica, se realiza tanto la evaluación de contenidos conceptuales como los actitudinales y los procedimentales.

Las herramientas de evaluación se encuentran especificadas en los programas analíticos de las asignaturas y se espera sean acordes a la propuesta metodológica. La Escuela de Ingeniería Química propone el empleo de indicadores de desempeño y tablas de cotejo para la evaluación de competencias. Los indicadores de desempeño se obtienen a partir de las competencias propuestas y sus desagregados.





Tanto Indicadores de desempeño, tablas de cotejo, metodología de evaluación, criterio de calificación y condiciones de evaluación se detallan en los programas de cada una de las asignaturas.

#### Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

El perfil del graduado/a se diseñó de acuerdo a los 17 objetivos del desarrollo sostenible con 169 metas de la Agenda 2030 de la ONU tales como el referido al agua limpia y saneamiento, producción y consumos responsables, salud y bienestar y energía asequible no contaminante, entre otros. Los objetivos fueron aprobados por 193 estados miembros de las Naciones Unidas. La Universidad Nacional de Córdoba, ha tomado la decisión institucional de contribuir a la divulgación de los ODS y a la elaboración de instrumentos para el seguimiento, verificación, información y comunicación de la integración estratégica de los mismos.

El presente plan colabora de forma directa con el objetivo 4, y las competencias de egreso propuestas pretenden que a través de los futuros graduados aportar al 3, 6, 7, 9, 11, 12 y 13.





## 1.1.E Organización del plan de estudios

## Estructura curricular del plan de estudios

#### **ESTRUCTURA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS**

**FACULTAD: Ciencias Exactas, Físicas y Naturales** 

CARRERA: INGENIERÍA QUÍMICA

МО	MODALIDAD: Presencial						
N°	Semestr e	Asignatura	Régimen	Carga horaria	Carga horaria semanal	Modalidad	RTF
1	CINEU	Matemática		48	24	Presencial/a distancia	3
2	CINEU	Física y Química		48	24	Presencial/ a distancia	3
3	CINEU	Ambientación Universitaria		22	5,5	Presencial/a distancia	1
4	1	Introducción a la Ingeniería	semestral	48	3	presencial y virtual	3
5	1	Química General	semestral	96	6	presencial	7
6	1	Análisis Matemático 1	semestral	96	6	presencial	7
7	1	Sistemas de Representación	semestral	96	6	presencial	7
8	2	Fundamentos de los Procesos Químicos	semestral	72	4,5	presencial	6
9	2	Álgebra Lineal	semestral	96	6	presencial	7
10	2	Física 1	semestral	96	6	presencial	7
11	2	Probabilidad y Estadística	semestral	72	4,5	presencial	5
12	3	Química Inorgánica	semestral	72	4,5	presencial	6
13	3	Computación y Cálculo Numérico	semestral	96	6	presencial	7
14	3	3 Física 2 semestral 96 6 p		presencial	7		
15	3	Análisis Matemático 2	semestral	96	6	presencial	7
16	4	Química Analítica General	semestral	96	6	presencial	8

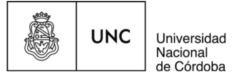




UNC Universidad Nacional de Córdoba

17	4	Termodinámica Química	semestral	96	6	presencial	8
18	4	Química Orgánica	semestral	96	6	presencial	8
19	4	Estática y Resistencia de Materiales	semestral	64	4	presencial	5
20	5	Química Analítica Instrumental y Aplicada	semestral	96	6	presencial	8
21	5	Fenómenos de Transporte	semestral	64	4	presencial	6
22	5	Química Física	semestral	96	6	presencial	8
23	5	Balance de Materia y Energía	semestral	64	4	presencial	5
24	5	Módulo de Inglés	semestral	48	3	presencial	3
25	6	Materiales de la Industria Química	semestral	72	4,5	presencial	6
26	6	Microbiología Industrial y Aplicada	semestral	96	6	presencial	8
27	6	Operaciones Unitarias 1	semestral	96	6	presencial	10
28	6	Gestión Institucional	semestral	72	4,5	presencial	5
29	7	Bromatología y Toxicología	semestral	72	4,5	presencial	7
30	7	Química Orgánica de los Productos Naturales	semestral	72	4,5	presencial	6
31	7	Operaciones Unitarias 2	semestral	96	6	presencial	10
32	7	Higiene y Seguridad Industrial	semestral	96	6	presencial	6
33	8	Instrumental Industrial, Control y Electrotecnia	semestral	96	6	presencial	10
34	8	Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad	semestral	64	4	presencial	4
35	8	Ingeniería de las Reacciones Químicas	semestral	96	6	presencial	10
36	8	Mineralogía e Industrias Extractivas	semestral	96	6	presencial	10
37	9	Procesos Biotecnológicos	semestral	96	6	presencial	10
38	9	Ingeniería de Procesos Industriales 1	semestral	96	6	presencial	10
39	9	Gestión Empresarial	semestral	96	6	presencial	6
40	9	Práctica Profesional Supervisada		200	12	presencial	8**
		<del></del>					





41	10	Tecnología de los Alimentos semestral		96	6	presencial	10
42	10	Gestión Ambiental	semestral	72	4,5	presencial	5
43	10 Ingeniería de Procesos semestra Industriales 2		semestral	96	6	presencial	10
44	10	Proyecto Integrador		100	6	presencial	7
Car	Carga horaria total de la carrera 3746				Horas reloj	300 RT	F
Car	Carga horaria total excluido PPS y PI			3446		Horas Reloj	
Horas reloj presenciales			3628	Horas Reloj			
Horas reloj a distancia (asincrónicas)*			118		Horas Reloj		

NOTA\*:Para el cálculo del total de horas asincrónicas, las asignaturas que se proponen en ambas modalidades, son computadas como a distancia.

El cálculo de RTF por asignatura se realiza empleando la siguiente fórmula de estimación: Carga horaria total (CHT) = CHP + K CHP

Donde:

K=1,25 para el bloque curricular de Ciencias Básicas

K=1,5 para Tecnologías Básicas

K=2 para Tecnologías Aplicadas

K=1 para Tecnologías Complementarias.

Se aplica redondeo a 0.5

CHP= cantidad de horas presenciales + laboratorios + asincrónicas + estudio autónomo Para el cálculo de RTF se emplea RTF = CHT / 30

Práctica Profesional Supervisada\*\*: De las 200 horas de trabajo se calcula un extra de 30 horas para elaborar informe, defensa, traslados de estudiantes.

## Descripción de la estructura curricular

La carrera está organizada en asignaturas. Tres de corta duración correspondientes al Ciclo de Iniciación a los Estudios Universitarios (CINEU) y el resto semestrales en su totalidad, agrupadas en diez semestres.

Las asignaturas pertenecen a cuatro bloques curriculares: Ciencias Básicas, Tecnologías Básicas, Tecnologías Aplicadas y Tecnologías Complementarias.





## 1.1.F Contenidos Mínimos

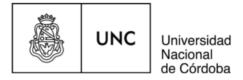
Contenidos m	nínimos de los espacios curriculares de la carrera
Asignatura	Contenidos mínimos
Matemática	Números Reales y Complejos.
Iviatematica	Polinomios.
	Relaciones y funciones.
	Ecuaciones de primer y segundo grado
	Trigonometría.
Física y Química	Introducción a la Física
	El Movimiento
	Dinámica
	Introducción a la Química
	Nomenclatura química.
	Estequiometría.
Ambientación Universitaria	Técnicas de estudio para un aprendizaje comprensivo en la Universidad.
7 thisiontacion Chiverentalia	Las Ciencias, la Tecnología y el conocimiento científico y tecnológico.
	La Universidad Nacional de Córdoba y la Facultad de Ciencias Exactas Físicas y
	Naturales.
Introducción a la Ingeniería	Definiciones de la ingeniería, ámbito y competencias necesarias para el ejercicio
	profesional. Historia y prospectiva tecnológica. Contextualización
	Relaciones entre: ingeniería, ciencia, tecnología, sociedad y medio ambiente.
	Proyecto y problemas tecnológicos.
	Innovación, emprendedurismo, liderazgo y trabajo en equipo
	Ética y responsabilidad profesional.
	Carreras de Ingeniería
Química General	Leyes fundamentales de la química. Estructura atómica.
	Tabla periódica
	Enlace químico
	Estados de la materia Soluciones.
	Funciones Reales de variable real
Análisis Matemático 1	Límite, continuidad y derivadas
	Variación de funciones
	Integral definida
	Funciones Primitivas- Métodos de Integración. Aplicaciones
Sistemas de Representación	Normativa y reglamentaciones
C.C.C.IIIdo do Ropioscitación	Aplicaciones de Geometría básica - Primitivas
	Sistemas de Proyección
	Edición - Capas
	Representación de Sólidos – Vistas
	Croquización - Bibliotecas Principios de Acotación
	Cortes, Secciones y Sombreado
	El Plano
	Representación asistida
Fundamentos de los Procesos	Aprender a aprender
Químicos	Los procesos químicos
	Equilibrio Químico
	Introducción al balance de materia
	Electroquímica
	Termodinámica
	Cinética Química
Álgebra Lineal	Sistema de Ecuaciones Lineales
	Matrices





	Masteres
	Vectores
	Espacios Vectoriales
	Aplicaciones Lineales
Física 1	Estática.
	Cinemática.
	Dinámica.
	Movimientos oscilatorios.
	Trabajo y Energía
	Gravitación.
	Elasticidad.
	Hidrostática e Hidrodinámica.
	Calor, Termometría y Dilatación.
	Ondas Sonoras –Acústica
	Muestreo y tratamiento de datos
Probabilidad y Estadística	Cálculo de Probabilidades
	Toma de decisiones con fundamento estadístico
	Regresión y correlación.
	Aplicaciones a la ingeniería.
Química Inorgánica	Química de coordinación y del estado sólido.
3	Elementos y periodicidad química.
	Hidrógeno.
	Elementos del bloque p.
	Elementos del bloque s.
	Elementos del bloque d.
	Elementos del bloque f y transactínidos.
	Fundamento de la industria química inorgánica.
0	Introducción a la Computación Científica
Computación y Cálculo	Fundamentos de la Programación Estructurada
Numérico	Entrada y salida de información
	Introducción al Cálculo Numérico
	Resolución numérica de ecuaciones y sistemas de ecuaciones
	Interpolación y aproximación de funciones
	Diferenciación e integración numérica
	Resolución numérica de ecuaciones diferenciales
	Aplicaciones de las ecuaciones diferenciales y modelado
Física 2	Electrostática.
	Magnetostática.
	Propiedades eléctricas y magnéticas de la materia.
	Potencial Eléctrico y Corriente Eléctrica.
	Circuitos Eléctricos.
	Corriente Alterna.
	Campos y Ondas Electromagnéticas.
	Óptica.
A - Chair Material Chair	Cónicas.
Análisis Matemático 2	Límites. Continuidad.
	Derivadas Parciales y Direccionales. Función diferencial.
	Funciones de RnR. Extremos Libres y Ligados. Integral Múltiple
	Funciones de RRp. Curvas. Integrales de línea.
	Funciones de RRP Curvas. Integrales de Intea.  Funciones de R2Rp. Superficies. Integrales de Superficie.
	Teoría de Campos vectoriales.
	Ecuaciones Diferenciales Ordinarias
	Geometría Analítica
Química Analítica General	Química analítica. Normas de seguridad en los laboratorios.
	Evaluación de resultados analíticos. Equilibrios de solubilidad.
	Análisis gravimétricos.
	Equilibrio ácido base, volumetrías ácido base, volumetría de precipitación, volumetría
	por formación de complejos. volumetría redox.





	,
Termodinámica Química	Primera ley de la termodinámica
	Propiedades volumétricas de fluidos puros
	Segunda ley de la termodinámica. Ciclo de potencia y refrigeración
	Propiedades termodinámicas de los fluidos
	Termodinámica de soluciones
	Equilibrio líquido-vapor (ELV) y equilibrio líquido-líquido (ELL)
	Principios del modelado y cálculo de equilibrio de fases
	Psicrometría
Química Orgánica	Introducción a la química del carbono.
aumou ergamea	Hibridación y enlaces. Disposición estructural de las moléculas.
	Termodinámica aplicada a la química orgánica. Reactividad
	química. Reacciones de sustitución. Reacciones de eliminación.
	Reacciones de adición. Reacciones de óxido-reducción.
	Reacciones radicalarias.
Estática y Resistencia de	Equilibrio de fuerzas en el plano.
Materiales	Diagramas característicos de esfuerzos en el plano
	Fundamentos de la resistencia de materiales
	Solicitaciones axiales
	Recipientes de presión
	Estado biaxial de tensiones
	Flexión pura
	Torsión
	Corte
Química Analítica Instrumental	Señal Analítica y Ruido
y Aplicada	Conductimetría
	Métodos potenciométricos
	Métodos basados en la absorción y emisión de radiación. Espectroscopia de
	fluorescencia molecular.
	Análisis Cromatográfico
	Métodos Térmicos de Análisis Aplicaciones
	Principio General de Conservación, Ecuaciones de Balance y Algoritmo de Solución.
	Balances en Procesos Sin Reacción Química.
	Balances en Procesos Sin Reacción Química.
Balance de Materia y Energía	Balances y Modelos Dinámicos de Procesos.
	Introducción a los fenómenos de transporte.
	Ley y propiedad asociada a la transferencia de cantidad de movimiento.
	Balances microscópicos y números adimensionales relacionados a la transferencia
	de cantidad de movimiento.
	Leyes y propiedades asociadas a la transferencia de energía.
	Balances microscópicos y números adimensionales relacionados a la transferencia
	de energía.
	Ley, propiedad asociada, balances microscópicos y números
	adimensionales relacionados a la transferencia de materia.
Fenómenos de Transporte	Análisis Adimensional.
	Termoquímica y calorimetría
	Espontaneidad y equilibrio: Equilibrio material: de fases y químico.
	Soluciones electrolíticas.
	Electroquímica
	Conductancia de las soluciones electrolíticas
	Cinética química de las reacciones homogéneas y heterogéneas
Química Física	Fenómenos de superficie
NAZ alvala ala 1 v 17 v	Morfología.
Módulo de Inglés	La frase sustantiva.
	La frase verbal.
	Coherencia textual.
	Funciones básicas del discurso científico-técnico.
	p and the second desired distribution to the second





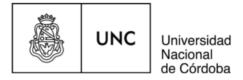
Materiales de la Industria Química  Materiales de las materiales Diagramas de fases Metales. Tratamientos térmicos y Transformaciones de fases Cerámicos Polímeros Materiales compuestos Introducción a la nanotencología y los nanomateriales Degradación y protección de materiales Degradación y protección de materiales  Cellua. Componentes cellulares. Metalos intro y nutrición microbiana. Categorías de microorganismos. Credimento y Control de credimiento microbiano. Microbiología industrial y ambiental.  Pundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de súlciós Transporte de súlciós Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Aditación y Mezcla  Evolución del ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales daves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación innovación y emprendedorismo Estructura y procesos organizacionales daves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación innovación y emprendedorismo Conseltución de los silmentos. Conseltución de los alimentos. Conseltución de los silmentos. Conseltución de los silmentos. Legislación y Normas alimentarios aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inoculad del los alimentos. Conseltución de los silmentos en la salud. Inoculad del los alimentos. Concepto de salimentos en la salud. Inoculad del los alimentos. Confaminantes orgânicos Contaminantes orgânicos (persistentes y emergentes).  Productos Naturales  Propresos sintéticos orgânicos Contaminantes orgânicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energia termica: Intercambio inicio. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energia termica: Intercambio inicio. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energia termica: Intercambio inicio. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energia termic		M.C.21
Diagramas de fases Metales. Tratamientos térmicos y Transformaciones de fases Carámicos Polimeros Materiales compuestos Introducción a la nanotecnología y los nanomateriales Degradación y protección de materiales Degradación y protección de materiales Callula. Componentes celulares. Metabolismo y rutrición microbiana. Categorias de microorganismos. Crecimiento y Control de crecimiento microbiano. Microbiología industrial y aphiental.  Operaciones Unitarias 1  Fundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de sididos Transporte de fluidos Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sefimentación Aglación y Mezola Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación innovación y emprendedorismo Ética, responasabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidad de los issistemas alimentarios Procesos fisicoquimicos que se suceden durante el procesamiento y alimacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Coxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los responsaciones es espectoscopicas aplicadas a productos naturales Procesos simiéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (cristiación, descrición de gases. Destilación. Extracción [liquido]. Extracción solidio-liquido. Las organizaciones y su empleo. Suld ocupación solididad de l	Materiales de la Industria	Materiales en Ingeniería
Metales. Tratamientos térmicos y Transformaciones de fases Cerámicos Polímeros Materiales compuestos Introducción a la nanotecnología y los nanomateriales Degradación y protección de materiales Cédula. Componentes celulares. Metabolismo y nutrición microbiana. Categorías de microorganismos. Crecimiento y Control de crecimiento microbiano. Microbiología industrial y ambiental.  Operaciones Unitarias 1  Fundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de sólicos Transporte de fuidos Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Sedimen	Química	
Cerámicos Polímeros   Materiales compuestos   Introducción a la nanotecnología y los nanomateriales   Degradación y protección de materiales		
Polímeros Materiales compuestos Introducción a la nanotecnología y los nanomateriales Degradación y protección de materiales (Celula. Componentes celulares. Metabolismo y nutrición microbiana. Categorías de microorganismos. Crecimiento y Control de credimiento microbiano. Microbiología industrial y ambiental.  Operaciones Unitarias 1  Fundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de sólidos Transporte de fluidos Separaciones mecinicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Aditación y processo sorganizacionales claves. Administración personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad, sostenbilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidad, sostenbilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidad, sostenbilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sitemas alimentarios Constitución de los alimentos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocudad de los alimentos. Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Higiene y Segunidad Industrial Adordos en intercambio fonico. Pundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energia térmica: Intercambio fonico. Humidificación, entriamiento y secado. Hormos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud de los trabajadores. Convenios en higiene y segunidad de los trabajadores.		· ·
Meleriales compuestos Introducción a la nanotecnología y los nanomateriales Degradación y protección de materiales  Oeraciones Unitarial y Aplicada  Operaciones Unitarias 1  Evolución de la maiño de sólidos Filtración Sedimentación Agitación y Mezcla Separaciones mecànicas Reducción del tamaiño de sólidos Filtración Sedimentación Agitación y Mezcla Estructura y procesos organizacionales claves. Administración y epersonas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Etica, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidad y operaciones o profesional. Actos jurídicos y responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades o la la salud de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias profesiones en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Op		
Introducción a la nanotecnología y los nanomateriales Degradación y protección de materiales Célula. Componentes celulares. Metabolismo y nutricón microbiana. Categorias de microorganismos. Crecimiento y Control de crecimiento microbiano. Microbiología industrial y ambiental.  Operaciones Unitarias 1  Fundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de súlidos Transporte de fluidos Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Aditación y Mezcla  Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales daves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Etica, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Lejalsación y Normas alimentarios aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocudad de los alimentos en la salud. Inocudad de los alimentos en la salud. Inocudad de los alimentos en la salud. Procesos extractivos orgánicos Projeidades espectrosópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Dervados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (cersistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía férmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristilización, humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		Polímeros
Degradación y protección de materiales  Célula. Componentes celulares.  Metabolismo y nutrición microbiana. Categorías de microorganismos. Crecimiento y Control de crecimiento microbiana. Microbiología industrial y ambiental.  Operaciones Unitarias 1  Fundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de sólidos Transporte de sólidos Transporte de sólidos Transporte de sólidos Filtración Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Agilación y Mezcla  Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales daves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Etica, responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos Siscoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Pigmentos colorantes naturales Procesos institución y emercade diorio. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Homos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Degradación y protección de materiales  Célula. Componentes celulares.  Metabolismo y nutrición microbiana. Categorías de microorganismos. Crecimiento y Control de crecimiento microbiana. Microbiología industrial y ambiental.  Operaciones Unitarias 1  Fundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de sólidos Transporte de sólidos Transporte de sólidos Transporte de sólidos Filtración Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Agilación y Mezcla  Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales daves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Etica, responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos Siscoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Pigmentos colorantes naturales Procesos institución y emercade diorio. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Homos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		Introducción a la nanotecnología y los nanomateriales
Metabolismo y nutrición microbiana. Categorías de microorganismos. Crecimiento y Control de crecimiento microbiano. Microbiología industrial y ambiental.  Operaciones Unitarias 1  Fundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de Sólidos Transporte de fluidos Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Agitación y Mezcla Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidade, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades. Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fiscoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Química Orgánica de los Procesos extractivos orgánicos Procesos extractivos orgánicos Procesos extractivos orgánicos Opervados del isopreno Antibíóticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Indamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa. Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción liquido-liquido. Extracción sólido-liquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Homos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Corvenicios en higiene y seguridad de los trabajadores.		Degradación y protección de materiales
Metabolismo y nutrición microbiana. Categorías de microorganismos. Crecimiento y Control de crecimiento microbiano. Microbiología industrial y ambiental.  Operaciones Unitarias 1  Fundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de Sólidos Transporte de fluidos Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Agitación y Mezcla Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidade, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades. Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fiscoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Química Orgánica de los Procesos extractivos orgánicos Procesos extractivos orgánicos Procesos extractivos orgánicos Opervados del isopreno Antibíóticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Indamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa. Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción liquido-liquido. Extracción sólido-liquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Homos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Corvenicios en higiene y seguridad de los trabajadores.	Microbiología Industrial v	Célula. Componentes celulares.
Categorías de microorganismos. Crecimiento y Control de crecimiento microbiano. Microbiología industrial y ambiental.  Pundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de súldicos Transporte de fluidos Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Aditación y Mezcala  Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad dess.  Concepto de alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Productos Naturales  Química Orgánica de los Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibíbitos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos (persistentes y emergentes). Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación: Extracción liquido-ciquido. Extracción sólido-liquido o lixiviación. Adsorción e intercambio dorico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones. Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. O'ganizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenitos en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Crecimiento y Control de crecimiento microbiano.  Microbiología industrial y ambiental.  Prundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de sólidos Transporte de sólidos Transporte de sólidos Filtración Separaciones mecânicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Sedimentación Aqitación y Mezcla  Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sinteticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes). Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción liquido-liquido. Extracción sólido-liquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. O'ganizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenitos en higiene y seguridad de los trabajadores.	Aplicada	
Microbiología industrial y ambiental.  Pundamentos de las Operaciones Unitarias Transporte de sólidos Transporte de fluidos Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Adatación y Mezcla Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Etica, responsabilidades. Concepto de alimentos. Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Productos Naturales  Química Orgánica de los Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enframiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Converios en hicjene y seguridad de los trabajadores.		Crecimiento y Control de crecimiento microbiano.
Fundamentos de las Operaciones Unitarias   Transporte de fluidos   Separaciones mecânicas   Reducción del tamaño de sólidos   Fitración   Sedimentación   Agitación y Mezcla		
Transporte de sólidos Transporte de fluidos Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Agitación y Mezcila Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades. Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Constitución de los sistemas alimentarios Constitución de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Química Orgánica de los Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Pudamentos y elementos de diseño basados en transferencia de nesas: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción liquido-liquido. Extracción sólido-liquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  La organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Transporte de fluidos Separaciones mecánicas Reducción del tamaño de sólidos Fittración Sedimentación Agitación y Mezcla  Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintélicos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores, Evaporación, Cristalización, Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones en loigene y seguridad de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.	Operaciones Unitarias 1	
Separaciones mecànicas Reducción del tamaño de sólidos Fittración Sedimentación Agitación y Mezcla  Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidade, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Inoxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos. Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes). Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción liquido-liquido. Extracción sólido-liquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Higiene y Seguridad Industrial  Corganizaciones pas u empleo. Salud ocupacional. Organizaciones en higiene y seguridad de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Reducción del tamaño de sólidos Filtración Sedimentación Agitación y Mezcla  Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentanias aplicables en la elaboración de alimentos. Legislación y Normas alimentanias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  La organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones en higiene y seguridad de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Filtración Sedimentación Agitación y Mezcla  Gestión Institucional Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Etica, responsabilidades.  Bromatología y Toxicología Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos extractivos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2 Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional.  Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Sedimentación Agitación y Mezcla  Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Procesos extractivos orgánicos Projedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Indicado de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción liquido-liquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Aqitación y Mezcla Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidades.  Bromatología y Toxicología Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Productos Naturales  Química Orgánica de los Productos Naturales  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Operaciones Unitarias 2  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores.		
Evolución de ideas en administración y gestión Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Etica, responsabilidade, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y alimacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Inoxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Pundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción I(quido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enframiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Algorianizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Estructura y procesos organizacionales claves. Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Productos Naturales  Química Orgánica de los Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energia térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Estructura y procesos organizacionales claves.  Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.	Gestión Institucional	
Innovación y emprendedorismo Ética, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos en la salud. Procesos extractivos orgánicos Productos Naturales  Procesos extractivos orgánicos Projedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio iónico. Salud ocupacional. Organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Etica, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y responsabilidades.  Concepto de alimentos. Conscitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio dionico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio dionico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio dionico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio dionico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambio dionico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		Administración de personas, comportamiento organizacional y comunicación
Procesos extractivos orgánicos Procesos extractivos orgánicos Procesos intíción de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Pundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Higiene y Seguridad Industrial Corganizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		Innovación y emprendedorismo
Bromatología y Toxicología  Concepto de alimentos. Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos. Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Higiene y Seguridad Industrial Corpanizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		Ética, responsabilidad, sostenibilidad y desarrollo profesional. Actos jurídicos y
Constitución de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Pundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		responsabilidades.
Constitucion de los sistemas alimentarios Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Prundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Higiene y Seguridad Industrial Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.	Promatología y Toyicología	Concepto de alimentos.
Procesos fisicoquímicos que se suceden durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Química Orgánica de los Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energia térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.	Biomatologia y foxicologia	Constitución de los sistemas alimentarios
almacenamiento de los alimentos. Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Procesos extractivos orgánicos Productos Naturales  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Higiene y Seguridad Industrial  Almacentarias aplicables en la elaboración de alimentos.  Les organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		Procesos fisicoguímicos que se suceden durante el procesamiento y
Legislación y Normas alimentarias aplicables en la elaboración de alimentos. Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Toxicología, agentes tóxicos y riesgo toxicológico. Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Pundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfiramiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Impacto de los alimentos en la salud. Inocuidad de los alimentos.  Química Orgánica de los Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Operaciones Unitarias 2  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Inocuidad de los alimentos.  Química Orgánica de los Productos Naturales  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambioadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Higiene y Seguridad Industrial Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Procesos extractivos orgánicos Productos Naturales  Procesos extractivos orgánicos Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Higiene y Seguridad Industrial Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Propiedades espectroscópicas aplicadas a productos naturales Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Higiene y Seguridad Industrial Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Alcaloides Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Derivados del isopreno Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.	Productos Naturales	
Antibióticos Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Higiene y Seguridad Industrial Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Vitaminas Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Pigmentos colorantes naturales Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases. Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación. Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Higiene y Seguridad Industrial Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		I I
Procesos sintéticos orgánicos Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases.  Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación.  Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional.  Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores.  Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		1
Contaminantes orgánicos (persistentes y emergentes).  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases.  Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación.  Adsorción e intercambio iónico.  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo.  Salud ocupacional.  Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores.  Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Operaciones Unitarias 2  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de masa: Absorción y desorción de gases.  Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación.  Adsorción e intercambio iónico.  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo.  Salud ocupacional.  Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores.  Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
transferencia de masa: Absorción y desorción de gases.  Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación.  Adsorción e intercambio iónico.  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional.  Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores.  Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Destilación. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido o lixiviación.  Adsorción e intercambio iónico.  Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo.  Salud ocupacional.  Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores.  Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.	Operaciones Unitarias 2	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Adsorción e intercambio iónico. Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Fundamentos y elementos de diseño basados en transferencia de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo.  Salud ocupacional.  Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores.  Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
de energía térmica: Intercambiadores de calor, vaporizadores, condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Higiene y Seguridad Industrial  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional.  Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores.  Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
condensadores. Evaporación. Cristalización. Humidificación, enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
enfriamiento y secado. Hornos y calderas. Simulaciones.  Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Higiene y Seguridad Industrial Las organizaciones y su empleo. Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Salud ocupacional.  Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores.  Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.		
Salud ocupacional. Organizaciones nacionales abocadas a la salud de los trabajadores. Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.	Higiene v Seguridad Industrial	
Convenios en higiene y seguridad de los trabajadores.	inglency objainada madolilar	
Legislación específica nacional. Normas de derecho internacional.		





	Lu
	Diferentes enfermedades profesionales, accidentes de trabajo.
	Higiene y seguridad industrial.
	Aplicaciones de leyes, decretos y reglamentos en instalaciones fabriles, laboratorios,
	talleres.
	Condiciones adecuadas de funcionamiento de equipos e instalaciones.
Instrumental Industrial Control	Instalaciones de corriente mono y trifásica.
Instrumental Industrial, Control y Electrotecnia	Control a distancia
y Electrotechia	Transformación de corriente.
	Elementos de electrónica.
	Utilización de sensores para mediciones.
	Prevención del riesgo eléctrico, equipamiento de protección
	personal. Legislación.
	Sistemas de control.
	Introducción a la calidad.
Sistemas de Gestión de la	
Calidad e Inocuidad	Infraestructura de la calidad.
	Sistema de Gestión de la Calidad
	Sistemas y Certificación de Gestión de la Inocuidad.
	Certificación de la Calidad.
	Gestión de Laboratorios en Industrias Biológicas.
	Herramientas para Implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad e
	Inocuidad.
	Responsabilidad Social Corporativa y de Producto.
Ingoniería de las Resesiones	Balances de masa y energía de reactores ideales
Ingeniería de las Reacciones Químicas	Comparación, selección y batería de reactores ideales para reacciones simples
Quillicas	Selección de reactores para reacciones múltiples
	Optimización aplicada al diseño de reactores
	Catálisis: catalizadores industriales, reactores catalíticos, reacción y difusión.
	Desviaciones del comportamiento ideal en reactores.
	Mineralogía y cristalografía.
Mineralogía e Industrias	Extracción de materiales metálicos y no metálicos.
Extractivas	Operaciones de concentración y/o tratamiento de materiales
	Tratamiento de residuos sólidos, líquidos y emisiones gaseosas para protección
	ambiental.
Procesos Biotecnológicos	Modelización de evolución y mantenimiento de individuos o poblaciones en procesos
	biotecnológicos.
	Diseño y control de operaciones y procesos prefermentativos, fermentativos y
	posfermentativos. Biorreactores.
	Fenómenos de transporte en los procesos biotecnológicos.
	Instalaciones en procesos biotecnológicos.
	Tratamiento y disposición final de flujos de residuos biodegradables.
	Ejemplos de procesos biotecnológicos.
	Manipulación genética de organismos para su aprovechamiento en procesos
	biotecnológicos.
Ingeniería de Procesos	Procesos innovadores en la industria química.
Ingeniena de Procesos Industriales 1	Tecnologías e instalaciones, de la industria química. Mecanismos de transmisión y
	transformación de movimientos. Sistemas de almacenamiento. Servicios y elementos
	auxiliares. Análisis de riesgos asociados a la industria Proyecto de planta I: Diseño y
	desarrollo de un proceso industrial innovador sustentable
	The second secon
Gestión Empresarial	Principios de Economía
	Organización Industrial
	Administración de operaciones en la cadena de suministros
	Formulación de proyectos industriales
	Ingeniería Económica
	Evaluación y Gestión de la implementación de proyectos industriales.
	Contenidos integradores de las asignaturas de la carrera según Reglamento interno
Práctica Profesional	de la Escuela de Ingeniería Química.
Supervisada	as is Essavia as ingeniona guillion.





	1
Tecnología de los Alimentos	Conservación de alimentos por aditivos.
l rechergia de les 7 minorites	Conservación de alimentos por calor.
	Conservación de alimentos por frío.
	Conservación de alimentos por deshidratación.
	Conservación por tecnologías no tradicionales
	Reología y textura de los alimentos.
	Diseño de alimentos
	Análisis sensorial de alimentos
	Tecnología de productos lácteos.
	Tecnología de cereales y derivados.
	Tecnología de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
	Tecnología de edulcorantes.
	Tecnología de carnes y derivados.
	Tecnología de grasas y aceites
	Tecnología de los productos de frutas y hortalizas.
Gestión Ambiental	Sustentabilidad y problemas ambientales
Gestion Ambiental	Legislación ambiental
	Sistemas de Gestión Ambiental.
	Gestión ambiental en la empresa.
	Química verde. Producción limpia.
	Análisis de ciclo de vida
Ingeniería de Procesos	Diseños óptimos de procesos y evaluación. Escalado. Plantas piloto. Control
Industriales 2	automático de procesos.
	La optimización y la innovación para la sustentabilidad productiva
	Eficiencia energética aplicada a los procesos productivos
	Aplicación responsable del conocimiento. Normativas. Responsabilidad social
	Proyecto de planta II. Optimización y Gestión
Proyecto Integrador	Contenidos según corresponda.





1.1.G Condiciones de Ingreso, requisitos de cursado, permanencia y egreso

## Condiciones de ingreso

Aplican los requisitos establecidos en el Art 7 Ley de Educación Superior.

Para postulantes extranjeros se aplican los requisitos y condiciones de ingreso establecidos por la UNC.

#### Requisitos de cursado y permanencia

Las condiciones de permanencia y régimen de estudiante son las establecidas en el régimen de Alumno de la Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales (FCEFyN), las condiciones de aprobación de cada asignatura son las establecidas por cada cátedra y de acuerdo a la reglamentación vigente. Las asignaturas comunes con las de otras carreras ofrecidas en la FCEFyN, Universidad Nacional de Córdoba pueden aprobarse por equivalencia directa en caso de corresponder.

Estudiantes de otras universidades que soliciten pases y equivalencias, podrán reconocerse hasta el máximo de asignaturas permitido por el Art. 92 del Estatuto de la Universidad Nacional de Córdoba o normativa más restrictiva de la Universidad Nacional de Córdoba o la FCEFyN.

La Escuela de Ingeniería Química se reserva el derecho de reconocer equivalencias con aquellas asignaturas correspondientes a los bloques curriculares de tecnologías aplicadas en caso de corresponder. A fin de asegurar el perfil de egreso deberán ser cursadas y aprobadas en la FCEFyN de la UNC, tanto para pases y equivalencias como para pases a través del Sistema Nacional de Reconocimiento Académico (SNRA).

#### Requisitos de egreso

Para la obtención del título de grado de el/la Ingeniero/a Químico/a es requisito la aprobación de la totalidad de las asignaturas y espacios curriculares exigidos en este plan de estudios incluyendo la Prácticas Profesional Supervisada, el Proyecto Integrador y acreditar un mínimo de 300 RTF.

El estudiante deberá acreditar su participación en el Programa de Compromiso social Estudiantil y los requisitos establecidos en la Ordenanza 04-HCS-2016 y su reglamentación.

#### Requisitos para la certificación de bachiller

Los requisitos para la obtención de la certificación académica de bachiller universitario se encuentran especificados en la Resolución Rectoral 1691 - 2018. Los requisitos particulares para esta carrera se aprobarán por acto administrativo independiente.





## 1.1.H Instancias de seguimiento del plan de estudios

La Escuela, como coordinadora de la carrera, tiene a su cargo la evaluación y seguimiento del plan de estudios, para lo que cuenta con instrumentos implementados institucionalmente como con los que disponga implementar para tal fin.

El seguimiento se centra en el análisis del proceso de enseñanza-aprendizaje, personal docente, estudiantes, y recursos de infraestructura y administrativos. Para esto se cuenta con las siguientes herramientas: Encuesta obligatoria a estudiantes de la carrera, sistema de control de gestión docente, anuario estadístico de la UNC e informes estadísticos de la carrera a requerimiento. La escuela puede además implementar herramientas ad hoc, como encuestas a docentes, estudiantes y graduados a fin de determinar dificultades y proponer mejoras contínuas al proceso formativo. Asimismo, la unidad académica cuenta con equipo técnico-pedagógico que puede acompañar estos procesos y, además, solicitar el acompañamiento y asesoramiento de la Unidad Central de Evaluación Institucional y Acreditación de Carreras de Grado de la UNC. El plan de estudios está diseñado de manera tal de que los programas analíticos de las asignaturas puedan ser actualizados a fin de mantener actualizada la propuesta a requerimiento de la Escuela.

La evaluación de las actividades destinadas a asegurar las actividades reservadas y otros requisitos definidos en los estándares están alcanzados por los procesos de acreditación.

## 1.1.I Aspectos metodológicos

#### Enfoque Metodológico

El enfoque metodológico adoptado por la FCEFyN propone para sus nuevos planes de estudio el Modelo centrado en estudiantes y el aprendizaje basado en competencias propuesto por CONFEDI, desde un enfoque constructivista.

Ser competente es desempeñarse con idoneidad integrando distintos saberes y valores en un determinado contexto con el fin de resolver situaciones profesionales con sentido de reto, motivación, flexibilidad, creatividad, comprensión y emprendimiento, dentro de una perspectiva de procesamiento metacognitivo, mejoramiento continuo y compromiso ético, con la meta de contribuir al desarrollo personal, la construcción y afianzamiento del tejido social, la búsqueda continua del desarrollo sostenible y el cuidado y protección del ambiente.

Tradicionalmente en los procesos formativos el concepto de "saber" solamente hace referencia al conocimiento teórico (saber conocer), pero en este enfoque se extiende al saber hacer, y saber ser. El saber hacer se refiere a los conocimientos procedimentales, el manejo de técnicas y procedimientos necesarios para la ejecución de una tarea que en el caso de la ingeniería se trata la resolución de problemas de manera eficiente y sistemática. Por último, el saber ser se refiere a los conocimientos actitudinales, que permiten incorporar las competencias sociales, éticas y valores al ejercicio profesional. La sola definición de competencia pone de manifiesto un real cambio de enfoque en el proceso de aprendizaje.





La enseñanza tradicional se basa en el dictado de determinados temas siendo la clase magistral el recurso pedagógico por excelencia. Aún las actividades prácticas tienen por objeto reforzar los conocimientos adquiridos.

El proceso de aprendizaje por competencias pretende un desarrollo más integral en el cual obviamente es necesario que el estudiante adquiera esos mismos conocimientos, pero debe adquirir también la habilidad de emplearlos adecuadamente, como así también debe desarrollar la capacidad de aprender por sí mismo. Las actividades planteadas por el docente no sólo deben estar dirigidas a los conocimientos teóricos sino a desarrollar otras habilidades que podrían, por ejemplo, abarcar desde aprender a emplear la nueva herramienta adquirida para la resolución de un problema típico del ejercicio profesional, manejar correctamente los tiempos para la ejecución del trabajo, hasta poder desenvolverse en un grupo de trabajo.

En síntesis, para la implementación de un plan de estudios basado en el enfoque por competencias se requiere contemplar cambios en las metodologías de enseñanza que invitan a sumar diferentes estrategias y herramientas a las tradicionales que se han venido utilizando.

#### Pautas de evaluación

Acorde a la propuesta metodológica, se realiza tanto la evaluación de contenidos conceptuales como actitudinales y procedimentales.

Las herramientas de evaluación deberán estar especificadas por las cátedras en los programas detallados de asignatura y deberán ser acordes a la propuesta metodológica.

La Escuela de Ingeniería Química propone el empleo de indicadores de desempeño y rúbricas para la evaluación de competencias. Los indicadores de desempeño deben ser establecidos a partir de las competencias propuestas y sus desagregados.

Tanto Indicadores de desempeño, metodología de evaluación, criterio de calificación y condiciones de evaluación deben estar detalladas en el programa de la asignatura.

#### Instancias de Articulación

La carrera prevé instancias de articulación horizontal y vertical entre los distintos espacios curriculares.

La articulación vertical está dada por la relación entre asignaturas correlativas, principalmente por aquellas que forman parte de un mismo eje temático. Estas asignaturas deberán coordinar el diseño de sus actividades e instancias de aprendizaje de manera coordinada a fin de promover el desarrollo de competencias de manera progresiva.

Las instancias de integración horizontal se promueven principalmente entre asignaturas de distintos ejes temáticos, que pueden o no encontrarse en el mismo semestre de la carrera. Las instancias de articulación horizontal y vertical de la carrera serán propuestas por la

Escuela de IQ y aprobadas por acto administrativo independiente.

#### Tratamiento de los contenidos curriculares básicos

Los Contenidos Curriculares Básicos establecidos en la Resolución Ministerio de Educación 1566-APN-ME-1566 se encuentran detallados en el punto 1.1.F.





Como puede leerse en dicha resolución, junto a los descriptores del conocimiento correspondientes al bloque de Tecnologías Básicas se han incluido enunciados multidimensionales y transversales.

Los descriptores del conocimiento son cubiertos por las diferentes asignaturas en función de sus contenidos, tal como se detalla en el mencionado anexo.

Respecto a los enunciados, como la misma resolución establece, éstos no involucran una referencia directa a una disciplina o asignatura del plan de estudios, sino que requieren la articulación de conocimientos y de prácticas y fundamentan el ejercicio profesional.

Para cubrir estos enunciados desde el enfoque adoptado por esta unidad académica, se piensan los mismos en términos de competencias, y las distintas asignaturas tienen la responsabilidad de colaborar con el desarrollo de dichas competencias a lo largo del transcurso de la carrera.

Los enunciados asociados al Bloque de Tecnologías Básicas son cubiertos por las competencias específicas mientras que los ejes transversales son cubiertos por las competencias genéricas.

## 1.1.J Otros aspectos

#### Régimen de cursado de las asignaturas

La totalidad de las asignaturas que componen el plan de estudios son de régimen semestral (a excepción de CINEU).

#### Modalidad de cursado de las asignaturas

La modalidad de cursado de las asignaturas es presencial excepto CINEU, el cual tiene modalidad tanto presencial como a distancia. No obstante, cada espacio curricular puede definir actividades en la modalidad a distancia, previa autorización de la Escuela de Ingeniería Química y con la condición que la carga de las actividades no presenciales en el total de la carrera no alcancen el 30% de la carga horaria total.

#### Programa Compromiso Social Estudiantil

Son aplicables los requisitos establecidos en la Ordenanza 04-HCS-2016 y su reglamentación.

## 1.2 Sistema de correlatividades y plan de transición

#### 1.2.A Plan de transición

Se prevé un plan de transición con el plan 2005 de la carrera de Ingeniería Química.

En el mismo se establecen las equivalencias para las asignaturas de esta propuesta con dicho plan. Dichas equivalencias se hacen extensivas a las asignaturas de planes anteriores de la carrera Ingeniería Química y otras carreras que tengan establecidas equivalencias directas con las asignaturas del plan 2005.





La tabla de equivalencias con el plan anterior es aplicable para los estudiantes del plan 2005 que deseen migrar a esta versión, indicando qué asignaturas del plan nuevo obtienen por equivalencia, como así también para aquellos que prefieran permanecer en el plan anterior, indicando que asignatura del nuevo plan deben cursar para cumplimentar los espacios curriculares pendientes del plan 2005, pudiendo en este caso existir diferencias en el semestre de dictado.

Las asignaturas del plan 2005 que no guarden equivalencia con las de la nueva propuesta serán dictadas por el término que defina la Facultad en dicho plan de transición.

El mismo, por su carácter de transitorio, no se incluye en el presente plan y será aprobado por acto administrativo independiente.

#### 1.2.B Sistema de correlatividades

El plan de correlatividades no se incluye en el presente plan y será aprobado por acto administrativo independiente.

#### 1.2.C Sistema Nacional de Reconocimiento Académico

La carrera de grado de Ingeniería Química, adopta la definición de trayectos formativos propuesto por el Sistema Nacional de Reconocimiento Académico (SNRA) tanto para pases y movilidades.

La definición de los trayectos formativos correspondientes a éste plan de estudio será definido y aprobado por acto administrativo independiente.

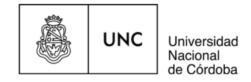
## 1.3 Factibilidad Económica

Al tratarse de una modificación al plan de estudios de una carrera existente no se necesitan recursos adicionales.

## 2. SIED

Al ser una carrera a desarrollarse exclusivamente en modalidad presencial, no se desarrolla este apartado.





## 3. Anexos

## 3.1 Anexo I: Competencias genéricas

El desarrollo de estas competencias, en su conjunto, permite cubrir los descriptores genéricos transversales a la carrera, especificados en los estándares de acreditación

## Competencias tecnológicas

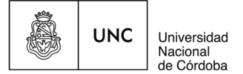
- 1: Identificar, formular y resolver problemas de ingeniería.
- 2: Concebir, diseñar y desarrollar proyectos de ingeniería (sistemas, componentes, productos o procesos).
- 3: Gestionar, planificar, ejecutar y controlar proyectos de ingeniería (sistemas, componentes, productos o procesos).
- 4: Utilizar de manera efectiva las técnicas y herramientas de aplicación en ingeniería.
- 5: Contribuir a la generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas.

## Competencias sociales, políticas y actitudinales

- 6: Desempeñarse de manera efectiva en equipos de trabajo.
- 7: Comunicarse con efectividad.
- 8: Actuar con ética, responsabilidad profesional y compromiso social, considerando el impacto económico, social y ambiental de su actividad en el contexto local y global.
- 9: Aprender en forma continua y autónoma.
- 10: Actuar con espíritu emprendedor.

Si bien la asignación de competencias a una determinada asignatura se realiza según se encuentran detalladas en este anexo. No obstante esto se recomienda a las cátedras tener en cuenta el desagregado de las mismas propuesta por CONFEDI en el documento "Acuerdo de Competencias Genéricas" a los fines de interpretar correctamente las competencias asignadas y facilitar la elaboración de indicadores de desempeño para las mismas





	ASIGNATURAS INGENIERÍA QUÍMICA	TEC		SOC. , POL. Y ACT.							
	INGRESO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Matemática	В						В		В	
2	Física y Química	В						В		В	
3	Ambientación Universitaria							А		А	
	PRIMER SEMESTRE										
4	Introducción a la Ingeniería	В							М	А	
5	Química General	В					В	В			
6	Análisis Matemático 1	А			А						
7	Sistemas de Representación				М			А			
	SEGUNDO SEMESTRE										
8	Fundamentos de los Procesos Químicos	В					В	В			
9	Álgebra Lineal	Α			Α						





UNC

Universidad Nacional de Córdoba

10	Física 1	А		Α			М	
11	Probabilidad y Estadística	Α		Α			В	
	TERCER SEMESTRE							
12	Química Inorgánica	В				В		В
13	Computación y Cálculo Numérico	Α		Α			А	
14	Física 2	А		Α			М	
15	Análisis Matemático 2	А		А				
	CUARTO SEMESTRE							
16	Química Analítica General	В		В		В		
17	Termodinámica Química	В		В				В
18	Química Orgánica	В		В		В		
19	Estática y Resistencia de Materiales	М		М			М	
	QUINTO SEMESTRE							





UNC

Universidad Nacional de Córdoba

20	Química Analítica Instrumental y Aplicada				M			М		М	
21	Fenómenos de Transporte	М			М					М	
22	Química Física	М					М	М			
23	Balance de Materia y Energía	М			М					М	
24	Módulo de Inglés							А		М	
	SEXTO SEMESTRE										
25	Materiales de la Industria Química	М				В					
26	Microbiología Industrial y Aplicada	М		В			М				В
27	Operaciones Unitarias 1		М				Μ				
28	Gestión Institucional					M			М		М
	SÉPTIMO SEMESTRE										
29	Bromatología y Toxicología	М			М				М		
30	Química Orgánica de los Productos Naturales				М	М				М	
31	Operaciones Unitarias 2	М	М				М	М			





UNC

Universidad Nacional de Córdoba

32	Higiene y Seguridad Industrial					М		М	М		
	OCTAVO SEMESTRE										
33	Instrumental Industrial, Control y Electrotecnia			М	Α					Α	
34	Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad			М	М		Μ				
35	Ingeniería de las Reacciones Químicas	Α	А					А			
36	Mineralogía e Industrias Extractivas	Α			А					Α	
	NOVENO SEMESTRE										
37	Procesos Biotecnológicos					А	А	Α			
38	Ingeniería de Procesos Industriales 1	Α	А		Α						
39	Gestión Empresarial				Α				А		
40	Práctica Profesional Supervisada				Α					Α	А
	DÉCIMO SEMESTRE										
41	Tecnología de los Alimentos		А		А	А	А				





UNC Universidad Nacional de Córdoba

42	Gestión Ambiental			Α					Α		
43	Ingeniería de Procesos Industriales 2				А				A	A	
44	Proyecto Integrador	А	Α	Α	А	А	Α	А	А	А	А
	Total contribuciones	28	6	5	26	7	10	17	8	19	6

Nota: A las competencias genéricas se las ha clasificado de acuerdo a su desarrollo como B: intensidad baja; M: intensidad media; A: intensidad alta



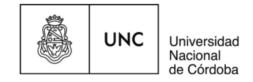


## 3.3 Anexo III: Competencias específicas

Las mismas se encuentran fundamentadas en las propuestas por CONFEDI; fueron elaboradas por la Escuela de Ingeniería Química de la F.C.E.F.y N. basadas en las Actividades Reservadas. En su conjunto, las competencias cubren los descriptores transversales asociados a las tecnologías aplicadas, establecidos en los estándares:

- 1.1 Identificar, formular y resolver problemas relacionados a productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas incorporando estrategias de abordaje, utilizando diseños experimentales cuando sean pertinentes, interpretando físicamente los mismos, definiendo el modelo más adecuado y empleando métodos apropiados para establecer relaciones y síntesis.
- 1.2 Diseñar, calcular y proyectar productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas aplicando estrategias conceptuales y metodológicas asociadas a los principios de cálculo, diseño y simulación para valorar y optimizar, con ética, sentido crítico e innovador, responsabilidad profesional y compromiso social.
- 2. Planificar y supervisar la construcción, operación y mantenimiento de procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios donde se llevan a cabo la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas utilizando de manera efectiva los recursos físicos, humanos, tecnológicos y económicos; a través del desarrollo de criterios de selección de materiales, equipos, accesorios, sistemas de medición y la aplicación de normas y reglamentaciones pertinentes, atendiendo los requerimientos profesionales prácticos.
- 3. Verificar el funcionamiento, condición de uso, estado y aptitud de equipos, instalaciones y sistemas involucrados en la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y en el control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas aplicando procedimientos, técnicas y herramientas teniendo en cuenta la legislación, estándares y normas de funcionamiento, de calidad, de ambiente y seguridad e higiene.
- 4. Proyectar y dirigir acciones, desarrollos tecnológicos e innovaciones tendientes a la construcción, operación y mantenimiento de procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios referido a la higiene y seguridad en el trabajo y al control y minimización del impacto ambiental en lo concerniente a su actividad profesional seleccionando y utilizando técnicas y herramientas contempladas en las prácticas recomendadas y en las normativas vigentes nacionales e internacionales.





## 3.4 Anexo IV: Competencias específicas desagregadas

Con el fin de lograr una mejor comprensión y desarrollo de las competencias específicas descritas, se implementa un desagregado de las mismas, agrupadas según su relación con las competencias específicas del Libro Rojo de CONFEDI.

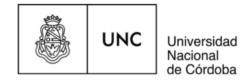
Para una mejor organización, este desagregado se codifica con tres cifras separadas por puntos (CEX.X.xx), donde las dos primeras (X.X) indican la competencia específica del Libro Rojo a la cual se relacionan, y la tercera (xx) indica el desagregado de la competencia correspondiente.

CE1.1 Identificar, formular y resolver problemas relacionados a productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas incorporando estrategias de abordaje, utilizando diseños experimentales cuando sean pertinentes, interpretando físicamente los mismos, definiendo el modelo más adecuado y empleando métodos apropiados para establecer relaciones y síntesis.

- CE1.1.1 Conocer, interpretar, modelar y representar el comportamiento de sistemas fisicoquímicos a través de las variables para resolver situaciones problemáticas con sentido crítico y responsabilidad.
- CE1.1.2 Plantear y resolver problemas matemáticos sencillos que puedan planearse en ingeniería química.
- CE1.1.3 Comprender los principios físicos de Mecánica, Electricidad, Magnetismo, Óptica, Termometría y Calorimetría e interpretar dichos fenómenos en situaciones reales y aplicables a la ingeniería química.
- CE1.1.4 Formular, nombrar, cuantificar y representar estructuras químicas y sus propiedades.
- CE1.1.5 Identificar las magnitudes que intervienen en los fenómenos de esfuerzos internos y deformaciones y el comportamiento de los cuerpos.
- CE1.1.6 Interpretar los modelos computacionales descriptos a través de un lenguaje de programación.

CE1.2 Diseñar, calcular y proyectar productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas aplicando estrategias conceptuales y metodológicas asociadas a los principios de cálculo, diseño y simulación para valorar y optimizar, con ética, sentido crítico e innovador, responsabilidad profesional y compromiso social.





- CE1.2.1 Utilizar técnicas e instrumental de laboratorio pertinentes para identificar sustancias y evaluar cambios cuali y cuantitativos de la materia y la energía respetando los procedimientos operativos preestablecidos, normas de seguridad y disposición de residuos, contemplando el uso eficiente de recursos y energía.
- CE2.1 Planificar y supervisar la construcción, operación y mantenimiento de procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios donde se llevan a cabo la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas utilizando de manera efectiva los recursos físicos, humanos, tecnológicos y económicos; a través del desarrollo de criterios de selección de materiales, equipos, accesorios, sistemas de medición y la aplicación de normas y reglamentaciones pertinentes, atendiendo los requerimientos profesionales prácticos.
  - CE2.1.1 Identificar y resolver situaciones problemáticas relacionadas a productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios involucrados con la actividad de los microorganismos, para manipular su metabolismo o modificar su tasa de crecimiento en los procesos industriales de forma eficiente con el fin de controlar el impacto.
  - CE2.1.2 Reconocer e interpretar cambios energéticos involucrados en procesos de modificación física y/o química de la materia relacionándolos con los principios de la termodinámica y la físicoquímica definiendo los modelos adecuados que los describan y estableciendo vínculos.
  - CE2.1.3 Analizar y describir los comportamientos y los parámetros intervinientes en la descripción cinética de las reacciones químicas involucradas en el desarrollo de productos y procesos para determinar y comparar las velocidades de los cambios.
  - CE2.1.4 Verificar el funcionamiento, condición de uso y estado de equipos, instalaciones y sistemas que involucren microorganismos en la modificación fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y en el control y transformación de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas aplicando procedimientos, técnicas y herramientas adecuadas a estándares, normas de funcionamiento, calidad, seguridad e higiene y medio
  - CE2.1.5 Interpretar el principio de técnicas instrumentales de análisis para resolver situaciones problemáticas con efectividad y criterio analítico.
  - CE2.1.6 Utilizar instrumental de laboratorio para la identificación y cuantificación de un analito considerando criterios técnicos, económicos y de seguridad ambiente.
  - CE2.1.7 Identificar, formular y resolver problemas relacionados a los materiales componentes de productos, procesos y/o sistemas e instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia.





- CE2.1.8 Identificar problemas relacionados con las operaciones, equipamientos y procesos industriales y proponer soluciones innovadoras, comparando alternativas y analizando el impacto económico y ambiental de la solución elegida.
- CE2.1.9 Establecer los principios matemáticos y físicos relacionados con los procesos de transporte y modificación física de la materia, estableciendo las relaciones entre los modelos conceptuales a los materiales reales
- CE2.1.10 Identificar las diferencias entre los distintos equipamientos y elementos complementarios utilizados en la industria, analizando sus beneficios y desventajas con sentido crítico.
- CE2.1.11 Calcular y dimensionar los equipos e instalaciones necesarios para el procesamiento físico y químico de los materiales, su transporte y el control de las emisiones gaseosas, residuos sólidos y efluentes líquidos, aplicando metodologías de cálculo y simulación.
- CE3.1 Verificar el funcionamiento, condición de uso, estado y aptitud de equipos, instalaciones y sistemas involucrados en la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y en el control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas aplicando procedimientos, técnicas y herramientas teniendo en cuenta la legislación, estándares y normas de funcionamiento, de calidad, de ambiente y seguridad e higiene.
  - CE3.1.1 Planificar y supervisar procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios utilizando de manera efectiva los recursos físicos, humanos, tecnológicos y económicos; a través del desarrollo de criterios de selección de materiales, equipos, accesorios, sistemas de medición y la aplicación de Normas y Reglamentaciones pertinentes, atendiendo los requerimientos profesionales prácticos de operación y mantenimiento.
  - CE3.1.2 Seleccionar, diseñar y proyectar equipos de procesos en industrias químicas y de servicios con base en el desarrollo tecnológico de acuerdo a las normas de higiene y seguridad, de manera sustentable.
  - CE3.1.3 Planear e implementar sistemas de gestión de calidad, ambiental e higiene y seguridad en los diferentes sectores, conforme a las normas nacionales e internacionales.
  - CE3.1.4 Identificar, formular y resolver problemas relacionados a productos, procesos, sistemas, utilizando diseños experimentales cuando sean pertinentes, interpretando físicamente los mismos, definiendo el modelo más adecuado y empleando métodos apropiados para establecer relaciones.
  - CE3.1.5 Seleccionar, diseñar y controlar procesos y operaciones de transformación para dar respuesta a las necesidades de la comunidad contemplando aspectos éticos, legales, tecnológicos, económicos y ambientales.
  - CE3.1.6 Proyectar y dirigir acciones, desarrollos tecnológicos e innovaciones, destinados a generar productos para dar respuestas a las necesidades de la





comunidad que cumplan con la legislación vigente, contemplen la salud, la necesidad de conservación de los recursos y el ambiente y posibiliten el desarrollo económico de la organización, local y regional.

- CE4.1 Proyectar y dirigir acciones, desarrollos tecnológicos e innovaciones tendientes a la construcción, operación y mantenimiento de procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios referido a la higiene y seguridad en el trabajo y al control y minimización del impacto ambiental en lo concerniente a su actividad profesional seleccionando y utilizando técnicas y herramientas contempladas en las prácticas recomendadas y en las normativas vigentes nacionales e internacionales.
  - CE4.1.1 Planificar y supervisar la operación y mantenimiento de procesos e instalaciones utilizando recursos físicos, humanos, y tecnológicos; a través del desarrollo de criterios de selección de materiales y la aplicación de normas y reglamentaciones pertinentes.
  - CE4.1.2 Verificar el funcionamiento, condición de uso, estado y aptitud de instalaciones y sistemas aplicando procedimientos, técnicas y herramientas teniendo en cuenta la legislación, estándares y normas de funcionamiento, de calidad, de ambiente y seguridad e higiene.
  - CE4.1.3 Identificar, formular y resolver problemas relacionados a productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas incorporando estrategias de abordaje, utilizando diseños experimentales cuando sean pertinentes, interpretando físicamente los mismos, definiendo el modelo más adecuado y empleando métodos apropiados para establecer relaciones y síntesis.
  - CE4.1.4 Verificar el funcionamiento, condición de uso, estado y aptitud de equipos, instalaciones y sistemas involucrados en la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y en el control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas aplicando procedimientos, técnicas y herramientas teniendo en cuenta la legislación, estándares y normas de funcionamiento, de calidad, de ambiente y seguridad e higiene.





# 3.5 Anexo V: Matriz de tributación de competencias específicas

Semes			CE	1.1		CE 1.2			(	E2.	1				CE	3.1		CE	4.1	
tre	Asignatura																			CE4 .1.4
CINEU	Matemática																			
CINEU	Física y Química																			
CINEU	Ambientación Universitaria																			
1	Introducción a la Ingeniería																			
1	Química General	В		В		В														
1	Análisis Matemático 1																			
1	Sistemas de Representación																			
2	Fundamentos de los Procesos Químicos	В		В		В														
2	Álgebra Lineal																			





2	Física 1																					
2	Probabilidad y Estadística																					
3	Química Inorgánica	В						В														
3	Computación y Cálculo Numérico																					
3	Física 2																					
3	Análisis Matemático 2																					
4	Química Analítica General	В	В		В			В														
4	Termodinámica Química	В			В		В	В														
4	Química Orgánica	В						В														
4	Estática y Resistencia de Materiales		М	М		М																
5	Química Analítica Instrumental y Aplicada											М	М	М								
5	Balance de Materia y Energía								М	М	М	М										
5	Fenómenos de Transporte									М					М	М						
5	Química Física									М	М											
5	Módulo de Inglés																					





6	Materiales de la Industria Química									В												
6	Microbiología Industrial y Aplicada				М		М	М	М													
6	Operaciones Unitarias 1										М	М	М	М								
6	Gestión Institucional														М							
7	Bromatología y Toxicología																	М		М	М	
7	Química Orgánica de los Productos Naturales															М						
7	Operaciones Unitarias 2																	М		М	М	
7	Higiene y Seguridad Industrial																М					
8	Instrumental Industrial, Control y Electrotecnia																	Α		Α	Α	
8	Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad																М					
8	Ingeniería de las Reacciones Químicas															Α		Α		Α		
8	Mineralogía e Industrias Extractivas															Α		Α				





Universidad Nacional de Córdoba

9	Procesos Biotecnológicos																							А	А				
9	Ingeniería de Procesos Industriales 1																							Α	Α				
9	Gestión Empresarial																							Α	Α				
9	Práctica Profesional Supervisada																											А	
10	Tecnología de los Alimentos																							Α	Α			А	
10	Gestión Ambiental																							Α	Α				
10	Ingeniería de Procesos Industriales 2																							Α	Α			Α	А
10	Proyecto Integrador																							Α	Α			Α	
	Total de asignaturas que aportan	6	2	1	4	1	1	6	3	3	3	4	2	2	1	1	1	1	1	1	3	2	5	7	7	4	3	4	1

Nivel de Aporte

A = Alto

M = Medio

B = B





## 3.6 Anexo VI: Horas por bloque curricular

El anexo II de la resolución-2021-1566-APN-ME del Ministerio de Educación de la Nación establece una duración mínima de la carrera de 3600 horas presenciales o 300 RTF y la carga horaria mínima por bloque curricular.

En el siguiente cuadro se muestran las horas mínimas requeridas y las horas reales del presente plan.

Bloque	Mínimo Horas	Horas del plan
Ciencias Básicas de la Ingeniería	710	998
Tecnologías Básicas	545	890
Tecnologías Aplicadas	545	1250
Ciencias y Tecnologías Complementarias	365	608
TOTALES		3746

#### Detalle de tributación a los bloques curriculares por asignatura

El enfoque adoptado hace que muchos saberes y competencias sean desarrollados, no en una determinada asignatura, sino de manera transversal a la carrera, distribuidos en varios espacios curriculares. Es por ello que muchas asignaturas desarrollan contenidos correspondientes a más de un bloque curricular. En particular, los saberes actitudinales y procedimentales (ejemplo: contenidos habitualmente asignados al bloque de ciencias y tecnologías complementarias) son cubiertos por distintas asignaturas, y es por este motivo que se elabora el siguiente cuadro, a fin de explicitar el aporte de cada asignatura a los distintos bloques curriculares. Para simplificar la lectura, se emplean los siguientes acrónimos:

CB: Ciencias Básicas TB: Tecnologías Básicas

TA: Tecnologías Aplicadas

CTC: Ciencias y Tecnologías Complementarias

Cada asignatura pertenece a un determinado Bloque Curricular, siendo asignada al que la materia colabora con mayor preponderancia.

Se hace notar que los enunciados multidimensionales y transversales, cubiertos por el desarrollo de las competencias genéricas, se incluyen según los estándares dentro del bloque de las tecnologías complementarias.





Con lo antedicho se asume que todos los espacios curriculares tributan al bloque de Tecnologías Complementarias de dos formas: mediante la inclusión de contenidos no disciplinares como así también mediante las actividades que promueven el desarrollo de las mismas. Debido a que este aporte no implica necesariamente una disminución significativa al realizado al bloque curricular al que pertenece la materia, debe entenderse que las horas declaradas para el bloque de tecnologías complementarias son mínimas, a fin de asegurar el cumplimiento de los estándares.

	ASIGNATURAS	Horas totales	Bloque	Ciencias Básicas	Tecnologías Básicas	Tecnologías Aplicadas	Ciencias Complem entarias	Observación
1	Matemática	48	СВ	48				
2	Física y Química	48	СВ	48				
3	Ambientación Universitaria	22	СТС				22	
4	Introducción a la Ingeniería	48	СТС				48	
5	Química General	96	СВ	96				
6	Análisis Matemático 1	96	СВ	96				
7	Sistemas de Representación	96	СВ	96				
8	Fundamentos de los Procesos Químicos	72	СВ	72				
9	Álgebra Lineal	96	СВ	96				
10	Física 1	96	СВ	96				
11	Probabilidad y Estadística	72	СВ	72				
12	Química Inorgánica	72	ТВ		72			
13	Computación y Cálculo Numérico	96	СВ	86			10	





_								
14	Física 2	96	СВ	96				
15	Análisis Matemático 2	96	СВ	96				
16	Química Analítica General	96	ТВ		96			
17	Termodinámica Química	96	ТВ		96			
18	Química Orgánica	96	ТВ		96			
19	Estática y Resistencia de Materiales	64	ТВ		64			
20	Química Analítica Instrumental y Aplicada	96	ТВ		86	10		Normas de aplicación en ingeniería es tratado en esta asignatura
21	Fenómenos de Transporte	64	TA			64		
22	Química Física	96	ТВ		96			
23	Balance de Materia y Energía	64	ТВ		64			
24	Módulo de Inglés	48	СТС				48	
25	Materiales de la Industria Química	72	ТВ		62	10		Modelado de los fenómenos relevantes a la Ingeniería química y proyecto de procesos o productos
26	Microbiología Industrial y Aplicada	96	ТВ		86	10		





UNC Univ

_							
27	Operaciones Unitarias 1	96	TA		96		
28	Gestión Institucional	72	СТС			72	
29	Bromatología y Toxicología	72	TA		72		
30	Química Orgánica de los Productos Naturales	72	ТВ	72			
31	Operaciones Unitarias 2	96	TA		96		
32	Higiene y Seguridad Industrial	96	СТС			96	
33	Instrumental Industrial, Control y Electrotecnia	96	TA		96		
34	Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad	64	стс			64	
35	Ingeniería de las Reacciones Químicas	96	TA		96		
36	Mineralogía e Industrias Extractivas	96	TA		96		
37	Procesos Biotecnológicos	96	TA		96		
38	Ingeniería de Procesos Industriales 1	96	TA		96		
39	Gestión Empresarial	96	СТС			96	
40	Práctica Profesional Supervisada	200	TA		140	60	Incluye actividades curriculares formales como formación para la redacción de informes científicos o informes técnicos.





UNC Univ

41	Tecnología de los Alimentos	96	TA			96		
42	Gestión Ambiental	72	СТС				72	
43	Ingeniería de Procesos Industriales 2	96	TA			96		
44	Proyecto Integrador	100	TA			80	20	Incluye actividades curriculares formales como formación para la redacción de informes, científicos o informes técnicos.
	TOTALES	1746		998	890	1250	608	





## 3.7 Anexo VII: Intensidad de la actividad práctica

El anexo III de la resolución-2021-1566 APN-ME del Ministerio de Educación de la Nación establece un mínimo de 750 horas de formación práctica.

Se detalla a continuación los principales aportes de los distintos espacios curriculares a la formación práctica.

Si bien la mayoría de los espacios curriculares emplean una importante parte de su tiempo a la realización de prácticos, resolución de ejercicios, actividades de laboratorio o similares, la siguiente tabla se limita a contabilizar aquellas actividades que estrictamente están orientadas a desarrollar en el ingeniero las competencias necesarias para el cumplimiento de las Actividades Reservadas en el contexto descrito del ejercicio profesional.

Se adopta este criterio en concordancia con lo propuesto en el anexo 3 de los estándares, a fin de asegurar el cumplimiento del mínimo establecido aún con la interpretación más restrictiva en cuanto a qué tipo de actividades son consideradas a este fin..

Por ello, las horas de formación práctica declaradas a continuación pueden considerarse mínimas, pudiendo los distintos espacios curriculares declarar valores mayores aún cuando no sean computados para este fin.

		INTENSIDAD DE LA ACTIVIDAD PRÁCTICA	<b>A</b>											
CAR	CARRERA: INGENIERÍA QUÍMICA MODALIDAD: Presencial													
МО	DALIDAD: P	resencial												
N°	Semestr e	Asignatura	Carga horaria	Horas de práctica										
1	CINEU	Matemática	48											
2	CINEU	Física y Química	48											
3	CINEU	Ambientación Universitaria	22											
4	1	Introducción a la Ingeniería	48											
5	1	Química General	96	30										
6	1	Análisis Matemático 1	96											
7	1	Sistemas de Representación	96	48										
8	2	Fundamentos de los Procesos Químicos	72	30										
9	2	Álgebra Lineal	96											
10	2	Física 1	96	30										





44	2	Drobobilidad v Estadística	72	
11	2	Probabilidad y Estadística	72	
12	3	Química Inorgánica	72	30
13	3	Computación y Cálculo Numérico	96	48
14	3	Física 2	96	30
15	3	Análisis Matemático 2	96	
16	4	Química Analítica General	96	30
17	4	Termodinámica Química	96	30
18	4	Química Orgánica	96	30
19	4	Estática y Resistencia de Materiales	64	
20	5	Química Analítica Instrumental y Aplicada	96	48
21	5	Fenómenos de Transporte	64	30
22	5	Química Física	96	30
23	5	Balance de Materia y Energía	64	30
24	5	Módulo de Inglés	48	
25	6	Materiales de la Industria Química	72	
26	6	Microbiología Industrial y Aplicada	96	30
27	6	Operaciones Unitarias 1	96	30
28	6	Gestión Institucional	72	
29	7	Bromatología y Toxicología	72	30
30	7	Química Orgánica de los Productos Naturales	72	30
31	7	Operaciones Unitarias 2	96	30
32	7	Higiene y Seguridad Industrial	96	
33	8	Instrumental Industrial, Control y Electrotecnia	96	
34	8	Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad	64	32
35	8	Ingeniería de las Reacciones Químicas	96	30
36	8	Mineralogía e Industrias Extractivas	96	30
37	9	Procesos Biotecnológicos	96	30





38	9	Ingeniería de Procesos Industriales 1	96	30
39	9	Gestión Empresarial	96	
40	9	Práctica Profesional Supervisada (PPS)	200	200
41	10	Tecnología de los Alimentos	96	48
42	10	Gestión Ambiental	72	22
43	10	Ingeniería de Procesos Industriales 2	96	30
44	10	Proyecto Integrador (PI)	100	100
Car	ga horaria t	cotal de la carrera	3746	1176





# 3.8 Anexo VIII: Descriptores del conocimiento

La siguiente tabla muestra qué espacios curriculares cubren con mayor intensidad los descriptores establecidos en los estándares.

Área/Bloque	Descriptor	Asignaturas que aportan al descriptor
	Control de procesos	Instrumentación industrial, control y electrotecnia.
	Fenómenos de transporte	Fenómenos de transporte Operaciones Unitarias 1
	Ingeniería de las Reacciones Químicas	Ingeniería de las reacciones químicas
Tecnologías Aplicadas	Ingeniería de procesos	Ingeniería de procesos industriales 1 Ingeniería de procesos industriales 2 Mineralogía e industrias extractivas
		Tecnología de los alimentos
	Operaciones Unitarias	Operaciones unitarias 1 Operaciones unitarias 2
	Procesos Biotecnológicos	Procesos Biotecnológicos
	Descriptores transversales a las tecnologías aplicadas	Cubiertos en forma transversal a través de las competencias Específicas del Ingeniero/a Químico/a
Tecnologías Básicas	Balance de masa y energía	Balance de materia y energía  Fenómenos de transporte  Ingeniería de las reacciones químicas
		Ingeniería de los procesos industriales 1





	Fisicoquímica	Química Física						
	Materiales	Materiales de la Industria química Estática y Resistencia de los materiales						
	Microbiología	Microbiología Industrial y Aplicada						
	Química Analítica	Química Analítica General  Química Analítica Instrumental y Aplicada						
	Química Biológica	Microbiología Industrial y Aplicada						
	Química Inorgánica	Química Inorgánica						
	Química Orgánica	Química Orgánica  Química Orgánica de los Productos  Naturales						
	Termodinámica	Termodinámica Química						
	Economía	Gestión Empresarial						
	Ética y Legislación	Gestión institucional Bromatología y Toxicología						
Ciencias y Tecnologías	Formulación y Evaluación de Proyectos	Gestión Empresarial						
Complementarias	Gestión Ambiental	Gestión ambiental  Sistemas de Gestión de la calidad e inocuidad  Química Orgánica de los Productos Naturales						



	Higiene y Seguridad	Higiene y seguridad industrial					
	Fundamentos para la comprensión de una lengua extranjera (preferentemente inglés)	Módulo de Inglés					
	Organización Industrial	Gestión Empresarial					
		Introducción a la ingeniería					
	Descriptores transversales a las ciencias y tecnologías complementarias	Cubiertos en forma transversal a través de las competencias Genéricas del Ingeniero/a					
	Calor	Física 1					
	Electricidad	Física 2					
Ciencias Básicas de la Ingeniería -	Magnetismo	Física 2					
Física	Mecánica	Física 1					
	Óptica	Física 1					
		Física 2					
Ciencias Básicas de la Ingeniería - Informática	Fundamentos de Programación	Computación y Cálculo Numérico					
	Álgebra lineal	Algebra lineal					
	Cálculo Diferencial e Integral	Algebra lineal					
Ciencias Básicas de la Ingeniería - Matemáticas		Análisis Matemático 1					
	Cálculo y Análisis Numérico	Análisis Matemático 1					
	Ecuaciones diferenciales	Análisis Matemático 2					





	Geometría Analítica	Álgebra Lineal Análisis Matemático 2
	Probabilidad y Estadística	Probabilidad y Estadística
Ciencias Básicas de la Ingeniería - Química	Fundamentos de Química	Química General Fundamentos de los Procesos Químicos
Ciencias Básicas de la Ingeniería - Sistemas De Representación.	Sistemas de Representación	Sistemas de Representación

Ejes transversales asociados a las ciencias y tecnologías complementarias:

- Identificación, formulación y resolución de problemas de ingeniería química.
- Concepción, diseño y desarrollo de proyectos de ingeniería química.
- Gestión, planificación, ejecución y control de proyectos de ingeniería química.
- Utilización de técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería química.
- Generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas.
- Fundamentos para el desempeño en equipos de trabajo.
- Fundamentos para una comunicación efectiva.
- Fundamentos para una actuación profesional ética y responsable.
- Fundamentos para evaluar y actuar en relación con el impacto social de su actividad profesional en el contexto global y local.
- Fundamentos para el aprendizaje continuo.
- Fundamentos para el desarrollo de una actitud profesional emprendedora.

Ejes asociados a las tecnologías aplicadas:

- Identificación, formulación y resolución de problemas relacionados a productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas. Estrategias de abordaje, diseños experimentales, definición de modelos y métodos para establecer relaciones y síntesis.
- Diseño, cálculo y proyecto de productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas. Estrategias conceptuales y metodológicas asociadas a los principios de cálculo, diseño y simulación para la valorización y optimización.
- Planificación y supervisión de la construcción, operación y mantenimiento de procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios donde se llevan a cabo la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al





control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas. Utilización de recursos físicos, humanos, tecnológicos y económicos; desarrollo de criterios de selección de materiales, equipos, accesorios y sistemas de medición y aplicación de normas y reglamentaciones.

- Verificación del funcionamiento, condición de uso, estado y aptitud de equipos, instalaciones y sistemas involucrados en la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y en el control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas.
- Proyecto y dirección de la construcción, operación y mantenimiento de procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios referido a la higiene y seguridad en el trabajo y al control y minimización del impacto ambiental en lo concerniente a su actividad profesional.





# 3.9 Anexo IX: Matriz de tributación de ejes y enunciados multidimensionales y transversales

Como se menciona en el anexo VIII, los descriptores Transversales y Enunciados Transversales a las Tecnologías Aplicadas son cubiertos, en su conjunto, por el conjunto de las competencias genéricas y específicas adoptadas.

Debido a que no existe una correlación directa entre la redacción de dichas competencias y los descriptores enunciados en la resolución RESOL-2021-1566-APN-ME, se elabora la siguiente matriz de tributación a los fines de sintetizar el aporte de cada espacio curricular a los descriptores, basada en las matrices de tributación de competencias.

		ī	<u> </u>	ı —	l				<u> </u>								
Semes tre	Asignatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CINEU	Matemática						В						В			В	
CINEU	Física y Química						В						В			В	
CINEU	Ambientación Universitaria												Α			Α	
1	Introducción a la Ingeniería						В							М	М	Α	
1	Química General	В	В				В					В	В				
1	Análisis Matemático 1						Α			Α							
1	Sistemas de Representación									М			Α				
2	Fundamentos de los Procesos Químicos	В	В				В					В	В				
2	Álgebra Lineal						Α			Α							
2	Física 1						Α			Α						М	
2	Probabilidad y Estadística						Α			Α						В	
3	Química Inorgánica	В					В						В				В
3	Computación y Cálculo Numérico						Α			А						Α	
3	Física 2						Α			Α						М	
3	Análisis Matemático 2						А			Α							
4	Química Analítica General	М					В			В			В				
4	Termodinámica Química	М					В			В							В
4	Química Orgánica	м					В			В			В				





4	Estática y Resistencia de Materiales	В					М			М						М	
5	Química Analítica Instrumental y Aplicada	М			Α					М			М			М	
5	Balance de Materia y Energía	В	В		В		М			М						М	
5	Fenómenos de Transporte	М			М		М			М						М	
5	Química Física	М					М					Δ	М				
5	Módulo de Inglés												Α			М	
6	Materiales de la Industria Química	М					М				В						
6	Microbiología Industrial y Aplicada	Α			В		М		В			М					В
6	Operaciones Unitarias 1		Α					М				М					
6	Gestión Institucional			м							М			М	М		М
7	Bromatología y Toxicología	М		М	М		М			М				М	М		
7	Química Orgánica de los Productos Naturales					A				М	М					М	
7	Operaciones Unitarias 2	Α	А	М	В		М	Μ				М	М				
7	Higiene y Seguridad Industrial					Α					Μ		М	Μ	Μ		
8	Instrumental Industrial, Control y Electrotecnia	Α		М	М				М	A						A	
8	Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad					А			М	М		М					
8	Ingeniería de las Reacciones Químicas	A		A		A	A	A					Α				
8	Mineralogía e Industrias Extractivas	М				М	A			A						A	
9	Procesos Biotecnológicos		A			Α					Α	A	A				
9	Ingeniería de Procesos Industriales 1					A	Α	A		4							
9	Gestión Empresarial					А				A				Α	Α		
9	Práctica Profesional Supervisada	Α	Α	Α	Α	М				A						A	А
10	Tecnología de los Alimentos	Α				Α		A		A	Α	A					
10	Gestión Ambiental					Α			Α					Α	Α		





10	Ingeniería de Procesos Industriales 2	A			A	A				A				А	A	Α	
10	Proyecto Integrador	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α	Α
	ASIGNATURAS QUE CUBREN EL DESCRIPTOR	22	8	7	10	13	28	6	5	26	7	10	17	8	8	19	6

- 1. Identificación, formulación y resolución de problemas relacionados a productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas. Estrategias de abordaje, diseños experimentales, definición de modelos y métodos para establecer relaciones y síntesis.
- 2. Diseño, cálculo y proyecto de productos, procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios correspondientes a la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas. Estrategias conceptuales y metodológicas asociadas a los principios de cálculo, diseño y simulación para la valorización y optimización.
- 3. Planificación y supervisión de la construcción, operación y mantenimiento de procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios donde se llevan a cabo la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y al control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas. Utilización de recursos físicos, humanos, tecnológicos y económicos; desarrollo de criterios de selección de materiales, equipos, accesorios y sistemas de medición y aplicación de normas y reglamentaciones.
- 4. Verificación del funcionamiento, condición de uso, estado y aptitud de equipos, instalaciones y sistemas involucrados en la modificación física, energética, fisicoquímica, química o biotecnológica de la materia y en el control y transformación de emisiones energéticas, de efluentes líquidos, de residuos sólidos y de emisiones gaseosas.
- 5. Proyecto y dirección de la construcción, operación y mantenimiento de procesos, sistemas, instalaciones y elementos complementarios referido a la higiene y seguridad en el trabajo y al control y minimización del impacto ambiental en lo concerniente a su actividad profesional.
- 6. Identificación, formulación y resolución de problemas de ingeniería química.
- 7. Concepción, diseño y desarrollo de proyectos de ingeniería química.
- 8. Gestión, planificación, ejecución y control de proyectos de ingeniería química.
- 9. Utilización de técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería química.
- 10. Generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas.
- 11. Desempeño en equipos de trabajo.
- 12. Comunicación efectiva.
- 13. Actuación profesional ética y responsable.
- 14. Evaluación y actuación en relación con el impacto social de su actividad profesional en el contexto global y local.

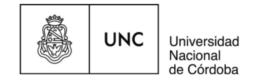




- 15. Aprendizaje continuo.
- 16. Desarrollo de una actitud profesional emprendedora.

Nivel de Aporte A = Alto M = Medio B = Bajo





## 3.10 Anexo X: Bibliografía

- Agenda 2030 y los Objetivos de desarrollo sostenible. Una oportunidad para América Latina y el Caribe. Publicación de las Naciones Unidas. Mayo 2016.
- Anuario Estadístico 2017 Universidad Nacional de Córdoba.
- Áreas de Vacancia, vinculación pertinencia y planificación del sistema universitario (2018). Secretaria Ejecutiva de Consejos Regionales de Planificación de la Educación Superior. SPU. Ministerio de Educación. Presidencia de la Nación, Buenos Aires. Secretaría Ejecutiva CPRES, ISBN 978-950-00-1209-6,
- Lev 24.521: Lev de Educación Superior.
- Plan de estudios carrera de Ingeniería Química de la F.C.E.F.y N. U.N.C. 246-05.
- Propuesta de estándares de segunda generación para la acreditación de carreras de ingeniería en la República Argentina "LIBRO ROJO DE CONFEDI". Octubre de 2018.
- Régimen de Alumno Texto Ordenado 2006 (Res. N° 154-H.C.D.-2002, Res. 907-A-2002, Res. 114-H.C.D.-2003 y 680-H.C.D.-2006)
- Resolución HCS-731-2019: Pautas para estructurar un plan de estudios en modalidad presencial o a distancia.
- Resolución CFA 268/17 y Anexos.
- Resolución Ministerio de Educación RESOL-2021-1566-APN-ME.
- Resolución Rectoral UNC 449/2017.
- Resolución CIN 1453/2017



### Universidad Nacional de Córdoba 1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

#### Hoja Adicional de Firmas Informe Gráfico

Numero:		
Referencia: Plan Ingeniería Química		

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 58 pagina/s.