

**PLAN DE ESTUDIOS****Licenciatura en Gestión de Agroalimentos**

(Res CS 5521/01 mod CS 4084/16)

Primer Ciclo

Asignaturas aprobadas de los dos primeros años (o el primer ciclo de estudios de grado) y/o graduados de carreras de las Facultades de Agronomía, Ciencias Exactas y Naturales, Ciencias Veterinarias, Farmacia y Bioquímica, Ingeniería, Medicina y Odontología. Resolución (CS) N° **6974/02**

Segundo Ciclo**3° año**

1° cuatrimestre	
Asignatura	Correlativa
Química de Agroalimentos (4,5 Créditos) FCV	---
Sociología de las Organizaciones Agroalimentarias (3 Créditos) FA	---
Microbiología de Agroalimentos (3 Créditos) FCV - FA	---
Sistemas de Producción de Granos (5 Créditos) FA	---
Sistemas de Producción y Postcosecha de Frutos y Hortalizas (4 Créditos) FA	---

2° cuatrimestre

Asignatura	Correlativa
Biología de Agroalimentos (3 Créditos) FA	---
Sistemas de Producción Animal (9 Créditos) FCV - FA	---
Calidad Agroalimentaria (6 Créditos) FCV	*Química de Agroalimentos *Microbiología de los Agroalimentos
Nutrición (3 Créditos) FFyB	---

4° año**1° cuatrimestre**

Asignatura	Correlativa
Industrialización de los Alimentos de Origen Animal (6 Créditos) FCV - FA	*Calidad Agroalimentaria *Sistemas de Producción Animal
Ética, Legislación y Seguridad Agroalimentaria (3 Créditos) FCV	*Calidad Agroalimentaria *Sociología de las Organizaciones Agroalimentarias
Comercialización y Mercados de Agroalimentos (4 Créditos) FA	*Sistemas de Producción Animal *Sistemas de Producción de Granos *Sistemas de Producción y Postcosecha de Frutos y Hortalizas



2° cuatrimestre

Asignatura	Correlativa
Teoría de las Organizaciones (3 Créditos) FCV	*Sociología de las Organizaciones Agroalimentarias *Ética, Legislación y Seguridad Agroalimentaria
Industrialización de los Alimentos de Origen Vegetal (6 Créditos) FA	*Calidad Agroalimentaria *Sistemas de Producción de Granos *Sistemas de Producción y Postcosecha de Frutos y Hortalizas
Práctica Profesional (34 Créditos) FCV - FA	*Comercialización y Mercados de Agroalimentos *Ética, Legislación y Seguridad Agroalimentaria
Taller de Integración de la Práctica Profesional (3 Créditos) FCV	*Comercialización y Mercados de Agroalimentos *Ética, Legislación y Seguridad Agroalimentaria

5° año

1° cuatrimestre

Asignatura	Correlativa
Gestión de Cadenas Agroalimentarias (4 Créditos) FA	*Industrialización de los Alimentos de Origen Animal *Industrialización de los Alimentos de Origen Vegetal *Taller de Integración de la Práctica Profesional
Gestión y Planificación de la Empresa Alimentaria (3 Créditos) FA	*Teoría de las Organizaciones
Formulación y Evaluación de Proyectos Agroalimentarios (4 Créditos) FCV - FA	*Comercialización y Mercados de Agroalimentos

Cursos del bloque electivo (10 Créditos) FCV - FA	*Cursos según practica profesional
--	------------------------------------

1 Crédito = 16 horas presenciales

Total de Créditos de la Carrera: 120,5 (1928 horas)

FA = Facultad de Agronomía

FCV = Facultad de Ciencias Veterinarias

FFyB = Facultad de Farmacia y Bioquímica