



Acta Nº 17 (A.S. Nº 17/20/07/2010)

Resolución Nº 0360-00-2010

... (110)

Tabla 3: PLAN CURRICULAR DE LA CARRERA INGENIERIA DE ALIMENTOS
Se detallan las asignaturas con sus respectivas cargas horarias y sus prerrequisitos.

MALLA CURRICULAR

Sem	Nivel	Cod	Asignaturas/Actividades	Horas			Carga horaria		Prerrequisitos
				T	RP	L	Total	Sa/Se	
1	CPI		Química General	3	2	-	100	-	-
			Física General (Física I)	2	3	-	90	19/	-
			Geometría Analítica y Cálculo	2	3	-	70	26/	-
2	1		Cálculo I	2	4	-	90	28/	CPI
			Álgebra lineal	2	3	-	75		CPI
			Química Inorgánica	2	1	3	90		CPI
			Física II	2	2	2	90		CPI
			Informática	2	-	2 LI	60		CPI
			Seminario I: Orientaciones sobre el perfil y las competencias del Ingeniero de Alimentos	1	-	-	15		CPI
			Cálculo II	2	3	1 LI	90		31/
1	2		Física III	2	2	2	90	Física II - Cálculo I	
			Química Orgánica	3	1	2	90	Química Inorgánica	
			Química Analítica I	2	1	3	90	Química Inorgánica	
			Estadística	3	2	1 LI	90	Informática	
			Seminario II: Ética y Deontología	1	-	-	15	Seminario I	
2	3		Termodinámica I	2	3	-	75	30/	Cálculo II - Física III
			Física IV	2	2	2	90		Física III - Cálculo II
			Ecuaciones Diferenciales	1	3	1 LI	75		Cálculo II
			Química Analítica II	2	1	3	90		Química Orgánica - Química Analítica I
			Recursos Naturales	3	-	1	60		Química Analítica I
			Metodología de la investigación científica	2	2	-	60		Cálculo II - Física III - Química Orgánica - Química Analítica I -
1	4		Balances de masa y energía	2	3	-	75	30/	Termodinámica I - Ecuaciones Diferenciales
			Fisicoquímica	2	2	2	90		Termodinámica I - Ecuaciones Diferenciales
			Cálculo Numérico	2	2	1 LI	75		Ecuaciones Diferenciales
			Geometría Descriptiva y Diseño Técnico	1	1	2 LI	60		Cálculo I - Informática
			Ciencia y Resistencia de los materiales	2	2	2	90		Termodinámica I
			Bioquímica	2	2	-	60		Recursos Naturales - Química Orgánica

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta Nº 17 (A.S. Nº 17/20/07/2010)

Resolución Nº 0360-00-2010

... (111)

2	5	Termodinámica II	1	4	1LI	90	31/ 465	Fisicoquímica
		Fenómenos de Transporte I	1	3	1LI	75		Balances de Masa y Energía - Fisicoquímica
		Microbiología de Alimentos	3	-	3	90		Bioquímica
		Tecnología de los materiales	2	1	-	45		Ciencia y Resistencia de los Materiales
		Química y Bioquímica de Alimentos	4	-	3	105		Bioquímica - Fisicoquímica
		Optativa I. Idioma	4	-	-	60		CPI
1	6	Fenómenos de transporte II	1	3	1LI	75	32/ 480	Fenómenos de Transporte I - Cálculo Numérico.
		Operaciones Unitarias I	3	3	-	90		Fenómenos de Transporte I - Termodinámica II
		Electrotecnia	2	2	-	60		Física IV
		Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria	4	-	-	60		Microbiología de Alimentos
		Análisis de Alimentos	3	-	4	105		Química y Bioquímica de Alimentos - Química Analítica II - Estadística.
		Laboratorio de Ingeniería de Alimentos I	-	1	5	90		Termodinámica II - Fenómenos de Transporte I - Tecnología de los Materiales - Metodología de la Investigación Científica
2	7	Fenómenos de transporte III	1	2	2LI	75	27/ 405	Fenómenos de Transporte II
		Operaciones Unitarias II	3	3	-	90		Fenómenos de Transporte II - Acordé a la selección
		Optativa II	2	2	-	60 *		Seminario II
		Legislación Industrial y del trabajo	2	-	-	30		Laboratorio de Ingeniería de Alimentos I - Estadística
		Gestión de calidad	2	2	-	60		Fenómenos de Transporte II - Operaciones Unitarias I - Electrotecnia - Laboratorio de Ingeniería de Alimentos I
		Laboratorio de Ingeniería de Alimentos II	-	1	5	90		



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 17 (A.S. N° 17/20/07/2010)

Resolución N° 0360-00-2010

... (112)

1	8	Operaciones Unitarias III	1	3	1 LI	75	30/ 450	Fenómenos de Transporte III
		Instrumentación y Control de procesos	2	2	1	75		- Operaciones Unitarias II
		Procesos en la Industria Alimenticia I	3	-	3	90		Operaciones Unitarias II
		Ingeniería Económica	2	1	-	45		- Electrotecnia
		Ingeniería Bioquímica	2	3	-	75		Laboratorio de Ingeniería de Alimentos II
		Laboratorio de Ingeniería de Alimentos III	-	1	5	90	Gestión de calidad	
2	9	Procesos en la Industria Alimenticia II	3	-	3	90	28/ 420	Microbiología de Alimentos - Operaciones
		Simulación de procesos	2	2	3 LI	105		Fenómenos de Transporte III
		Seminario III Selección de Tema de Tesis	1	-	-	15		- Operaciones Unitarias II -
		Ingeniería Ambiental	4	1	-	75		Electrotecnia Laboratorio de Ingeniería de Alimentos II
		Administración	2	1	-	45		Operaciones Unitarias III -
		Laboratorio de Ingeniería de Alimentos IV	-	1	5	90	Instrumentación y Control de Procesos - Ingeniería	
1	10	Optativa III	2	2	-	60	12/ 180	Operaciones Unitarias III -
		Optativa IV	2	2	-	60		Instrumentación y Control de
		Proyecto Industrial	2	2	-	60		Procesos - Ingeniería
		Trabajo de grado	-	-	-	-		8° nivel aprobado
		Pasantía	-	-	-	400	Operaciones Unitarias III -	
		TOTAL (sin Pasantía y Trabajo de grado)	4.445 horas					Instrumentación y Control de
		TOTAL GENERAL	5.245 horas					Procesos - Ingeniería

N: Nivel

S: Semestre

T: Teoría

RP: Resolución de problemas

L: Laboratorio Sa: Semanal Se: semestral



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 505540/3, 505617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 17 (A.S. N° 17/20/07/2010)

Resolución N° 0360-00-2010

.. (113)

Tabla 4: ASIGNATURAS OPTATIVAS

Sem	Niv	Materia	Asignaturas/Actividades	T*	F*	L*	Total Semanal	Prerrequisitos
2	5	Optativa 1	Inglés Técnico I	4				CPI
			Portugués	4				CPI
			Guaraní	4				CPI
2	7	Optativa 2	Inglés Técnico II	2		2	4	CPI
			Producción + Limpia	2	2	4		Gestión de calidad - Operaciones Unitarias II
			Alimentación y Nutrición	3				Química y Bioquímica de Alimentos
			Diseño de Reactores	2	4		6	Termodinámica II
1	10	Optativa 3	Envases y embalajes	2		2	4	Procesos en la industria de alimentos II
			Análisis Sensorial de Alimentos	2		2	4	Química y Bioquímica de Alimentos
			Desarrollo de nuevos productos	2		2	4	Laboratorio de Ingeniería de Alimentos III
			Legislación Alimentaria y Deportología	4			4	Microbiología de alimentos - Estadística
1	10	Optativa 4	Análisis Sensorial de Alimentos	2		3	5	Química y Bioquímica de Alimentos - Estadística
			Tecnología de los servicios	2	2		4	Operaciones Unitarias II - Laboratorio de Ingeniería de Alimentos II
			Marketing	2	2			Administración
			Herramientas Gerenciales	4				Administración

TABLA 5: OBJETIVOS TRANSVERSALES

PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE	
NIVEL	OBJETIVO TRANSVERSAL	NIVEL	OBJETIVO TRANSVERSAL
2	Comunicar e interpretar resultados obtenidos utilizando el lenguaje técnico adecuado. Trabajo Práctico: MONOGRAFIA	1	Proyectar acciones tendientes a la preservación del medio ambiente. Trabajo Práctico: Campaña de concientización