

RESOLUCIÓN DIGITAL**CHACRAS DE CORIA**, 29 de abril de 2024.**VISTO:**

El Expediente N° 1704/2024 mediante el cual la estudiante Brisa Alejandra QUIQUINTE solicita equivalencia de los espacios curriculares cursados y aprobados en la carrera Tecnicatura Superior en Enología e Industrias de los Alimentos, del Instituto de Educación Superior 9-029, con el correspondiente a la Carrera de Licenciatura en Bromatología de esta Casa de Estudios, y

CONSIDERANDO:

Que corren agregados los informes de la Comisión de Carrera y de la Secretaría Académica de esta Casa de Estudios al respecto.

Que por lo tanto corresponde protocolizar mediante resolución.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

LA DECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**RESUELVE:**

ARTICULO 1°.- Otorgar equivalencia de los espacios curriculares rendidos y aprobados por la estudiante Brisa Alejandra QUIQUINTE (DNI N° 42.707.640 – Legajo N° 2002778) en la carrera de Tecnicatura Superior en Enología e Industrias de los Alimentos, del Instituto de Educación Superior 9-029, con los correspondientes a la Carrera de **Licenciatura en Bromatología** de esta Casa de Estudios, de acuerdo al detalle del Anexo I, que con UNA (1) hoja, forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2.- Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.



MBA. Ing. Agr. David MARTÍN
SECRETARIO GENERAL
a/c SECRETARIA ACADÉMICA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



Dra. Ing. Agr. María Flavia FILIPPINI
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

RESOLUCIÓN N° 311/2024 _ _ _ _

LJC.

ANEXO I

-1-

Listado de equivalencias

Espacio Curricular cursado en la Institución de Origen	Espacio Curricular aprobado por equivalencia debiendo registrarse como "aprobado"
Módulo 13. U1. Módulo 12. U1.	Matemática
Módulo 13. U4. Módulo 12. U2 y U3.	Física I
Módulo 13. U4. Módulo 12. U2 y U3.	Física II
Módulo 13. U2.	Química General
Módulo 13. U2.	Química Inorgánica
Módulo 13. U3.	Estadística Básica
Módulo 11. U1.	Química Orgánica y Biológica
Módulo 13. U6.	Química Analítica
Módulo 1 U1, 2 y 3. Módulo 2 U1, 2, 3 y 4.	Botánica I
Módulo 1, 2, 14.	Botánica II
Módulo 3, Módulo 12, 13. Módulo 19.	Alimentos Zoógenos
Módulo 1,2, 3, 11, 17,18 y 19.	Plagas de los Alimentos
Módulo 1,2, 11,14.	Patología de los Alimentos Vegetales
Módulos 4,5,6,7,8, 9 y 14	Introducción a la Bromatología
Módulo 14. U2.	Microbiología General
Módulo 13. U6. Módulo 13, 17,18 y 19	Análisis Instrumental
Módulo 11	Bioquímica de los Alimentos
Módulo 12, 18 y 26	Bromatología de los Alimentos de Origen Vegetal
Módulo 12, 17, 13, 25 y 26	Bromatología de las Bebidas
Módulo 19 y 26	Bromatología de Alimentos Zoógenos
Módulo 11, 17,18 y 19	Microbiología de los Alimentos
Módulo 4, 5,6,7,8 , 9, 11, 13y 14,	Saneamiento y Seguridad Industrial
Módulo 13, 17, 18 y 19	Análisis de los Alimentos
Módulo 4, 5,6,7,8,9,11, 13, 17, 18, 19, 22, 23 y 24	Legislación Bromatológica
Todos los módulos	Práctica Profesional
M2 U13, M1 U12, M3 U11 y 12 M13 U7	Espacios curriculares complementarios: Nociones básicas de informática e Inglés