

**OPTATIVAS para LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Asignaturas Optativas para LCTA	Carga horaria	Cuatrimestre de dictado	Prof Responsable	Correlativas requeridas		DESCRIPCION DE CONTENIDOS
				Regulares	Aprobadas	
<b>Formación de Emprendedores: Taller de Competencias Emprendedoras**</b> este cuatrimestre se cursa en FCE - UNL	90hs	ambos	Federico Mazzón <a href="mailto:fmazzon@unl.edu.ar">fmazzon@unl.edu.ar</a> María Soledad Cruz		Poseer aprobado el 40% de la carrera.	
<b>Ingeniería económica**</b>	90hs	ambos	Roberto Romero <a href="mailto:tatin@santafe-conicet.gov.ar">tatin@santafe-conicet.gov.ar</a>			Introducción a Economía. Macroeconomía. Microeconomía Organización Industrial. Planificación Estratégica. Inversiones Industriales. Costos de equipos, maquinarias y materiales. Costos de producción. Valor temporal de bienes y del dinero. Factibilidad de proyectos. Evaluaciones de rentabilidad. Evaluación de inversiones con incertidumbre
<b>Historia de la Ciencia y de la Técnica**</b>	90hs	ambos	Daniel Blanco <a href="mailto:danielblanco.fb@gmail.com">danielblanco.fb@gmail.com</a>		Tener aprobadas como mínimo 8 asignaturas obligatorias	Ciencia y sociedad contemporánea. El conocimiento científico desde una perspectiva epistemológica. Un recorrido histórico por la ciencia moderna. El conocimiento científico tecnológico, la industria y su impacto social. La libertad de investigación hoy. Formas de organización del trabajo y relaciones de poder. Los problemas éticos del desarrollo científico-tecnológico. Capitalismo y desarrollo sustentable. Relaciones Ciencia y Tecnología. Tecnologías, representaciones y prácticas sociales.
<b>Gestión y Control de la Calidad*</b>	90hs	ambos	Miguel Zanuttini <a href="mailto:mzanutti@fiq.unl.edu.ar">mzanutti@fiq.unl.edu.ar</a>			Evolución de la calidad a nivel mundial. Metodología organizativa y de control de procesos de fabricación de un conjunto mecánico complejo. Tema de normas de calidad. Control estadístico de procesos y de lotes. Gestión de la Calidad en Alimentos
<b>Tecnología de enzimas aplicada a los alimentos*</b>	90hs		Carlos Carrara <a href="mailto:ccarrara@fiq.unl.edu.ar">ccarrara@fiq.unl.edu.ar</a>			

\* Asignaturas optativas de **formación científico - técnica**

\*\* Asignaturas optativas de **formación general**