

## Solicitud de Otorgamiento de Equivalencias Licenciatura en Agroalimentos

Córdoba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 20 \_\_\_\_

Sres.  
 Secretaría de Asuntos Académicos  
 Facultad de Ciencias Agropecuarias  
 Universidad Nacional de Córdoba

Por la presente solicito el reconocimiento de las actividades académicas, según la denominación y características del Plan de Estudios Vigente en esta Facultad, conforme a lo establecido por Ordenanza del Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba.

DATOS PERSONALES	
<b>Apellido/s</b> (el/los que indica su DNI)	
<b>Nombre/s</b> (el/los que indica su DNI)	
<b>Nº de D.N.I.</b>	
<b>Email</b> (colocar en letras claras)	
<b>Teléfono de Contacto</b>	
<b>Domicilio</b> (donde desea ser notificado)	
<b>Universidad de Origen</b>	
<b>Facultad de Origen</b>	
<b>Carrera de Origen</b>	

Adjunto a la Presente, los siguientes documentos:

Resolución Ministerial (de la carrera de origen)	
Programas de las Asignaturas	
Informe de Sanciones	
Certificado Analítico de Estudios Secundarios (Legalizado en Rectorado de la UNC)	
Constancia de Pago de Tasa	

Plan de Estudios	
Certificado Analítico de Materias Aprobadas (incluyendo aplazos)	
Baja de Matrícula (si correspondiera)	
Ficha de Preinscripción	
Fotocopia del DNI	

	Denominación de la asignatura en <b>Carrera de donde provengo</b> (Tachar lo que no corresponda)	Calificación
PRIMER AÑO	Introducción a las Ciencias Agropecuarias	
	Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
	Matemática I	
	Química General e Inorgánica	
	Biología Celular	
	Física I	
	Química Orgánica	
	Matemática II	
	Física II	
	Práctica Alimentaria I	
SEGUNDO AÑO	Estadística y Biometría	
	Fisicoquímica	
	Química Biológica	
	Métodos de Análisis de los Alimentos I	
	Práctica Alimentaria II	
	Fundamentos de los Agroalimentos I	
	Operaciones Básicas	
	Microbiología General	
	Métodos de Análisis de los Alimentos II	
Metodología de la Investigación		
TERCER AÑO	Tecnología Agroalimentaria de Oleaginosos: Grasas y Aceites	
	Microbiología de los Alimentos	
	Fundamentos de los Agroalimentos II	
	Seguridad Alimentaria y Legislación	
	Economía Agroalimentaria y Formulación de Proyecto	
	Tecnología Agroalimentaria II	
	Análisis Sensorial de los Alimentos	
	Biotecnología de Alimentos	
	Higiene y Seguridad Industrial	
	Nutrición y Toxicología	
CUARTO AÑO	Tecnología Agroalimentaria III	
	Optativa I	
	Ética y Desarrollo Sustentable	
	Desarrollo de Nuevos Productos, Comercialización y Logística	
	Trabajo Final de Grado / Practica Final	
	Envasado y Control de Calidad en Alimentos	
	Tecnología Agroalimentaria IV	
	Gestión Ambiental Sustentable	
	Optativa II	
Idioma		
Formación Integral y Social Universitaria		
Informática		

\_\_\_\_\_  
Firma y Aclaración del Solicitante