

# Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos

## **PERFIL DEL EGRESADO:**

Es un profesional que, con una fuerte formación básica, está capacitado técnicamente y dotado de aptitudes para desarrollar actividades en el campo de:

- Los análisis físicos, químicos y microbiológicos de materias primas alimenticias, productos intermedios, alimentos elaborados, aditivos alimentarios y materias afines.
- El control de la materia prima, productos en procesos y productos elaborados.
- El control y gestión de calidad.

Además desarrollará actitud crítica en la adquisición y aprovechamiento de los conocimientos vinculados con la ciencia y la tecnología de alimentos y valorará la importancia de la integración social profesional del egresado en el sistema productivo.

## **ALCANCE DEL TÍTULO:**

La formación del Graduado contemplará tanto los intereses científicos como los sociales. Aptitudes tales como habilidad lógico-matemática, capacidad de análisis, talento para establecer relaciones interpersonales y vocación para aceptar el desafío de afrontar problemas y situaciones nuevas en los sistemas productivos, estableciendo las alternativas de solución.

Dada la aceleración en el cambio y transformaciones tecnológicas de nuestro medio, hay un consenso generalizado en que los docentes deben poner más énfasis en que los alumnos comprendan las técnicas que están aprendiendo y no sólo conocer su aplicación y detalles tecnológicos, de modo que el graduado sepa buscar y aplicar la información que le será necesaria para la toma de decisiones en su actividad profesional.



## PLAN DE ESTUDIO

N°	ASIGNATURA	Año	Reg.	C.H.	h/s	H/S totales
1	Sistemas de Representación	1°	Anual	90	3	29
2	Expresión Oral y Escrita	1°	Anual	120	4	
3	Informática	1°	Anual	120	4	
4	Álgebra y Geometría Analítica	1°	1 Cuat.	90	6	
5	Análisis Matemático I	1°	1 Cuat.	90	6	
6	Química General	1°	1 Cuat.	90	6	
7	Física I	1°	2 Cuat.	135	9	32
8	Química Inorgánica	1°	2 Cuat.	90	6	
9	Análisis Matemático II	1°	2 Cuat.	90	6	
<b>TOTAL DE HORAS PRIMER AÑO 915 Hs.</b>						
10	Física II	2°	1 Cuat.	135	9	30
11	Química Orgánica	2°	1 Cuat.	90	6	
12	Inglés	2°	Anual	120	4	
13	Cálculo Numérico	2°	1 Cuat.	75	5	
14	Estadística	2°	1 Cuat.	90	6	
15	Química Biológica	2°	2 Cuat.	90	6	28
16	Química Analítica	2°	2 Cuat.	90	6	
17	Electrotecnia	2°	2 Cuat.	90	6	
18	Termodinámica	2°	2 Cuat.	90	6	
<b>TOTAL DE HORAS SEGUNDO AÑO 870 Hs.</b>						
19	Química de los Alimentos	3°	1 Cuat.	90	6	30
20	Conocimiento y Ensayo De Materiales	3°	1 Cuat.	90	6	
21	Fenómenos de Transporte	3°	1 Cuat.	90	6	
22	Microbiología General	3°	1 Cuat.	90	6	
23	Química Analítica Instrumental	3°	1 Cuat.	90	6	
24	Practica Técnica Supervisada	3°	1 Cuat.	240	20	20
<b>TOTAL DE HORAS TERCER AÑO 690 Hs.</b>						
<b>TOTAL DE HORAS 2.475</b>						

