

# **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

[www.unpilar.edu.ar](http://www.unpilar.edu.ar)



**UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE  
PILAR**



## TECNICATURA UNIVERSITARIA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Título a otorgar:** Tecnicatura Universitaria en Ciencias y tecnología de los alimentos (es el primer tramo de la Licenciatura en Ciencias y tecnología de los alimentos).

**Duración:** 2 años y medio

**Carga horaria total:** 1280 horas

El/la técnico/a en Ciencias y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional de Pilar estará capacitado para participar en todo el proceso de elaboración, conservación, almacenamiento y fraccionamiento de alimentos, asegurando su calidad y seguridad. Podrá realizar análisis químicos, físicos y microbiológicos en materias primas, productos intermedios y alimentos elaborados, interpretando los resultados para garantizar su calidad.

Además, este/a profesional podrá controlar el ingreso, manipulación y almacenamiento de materias primas y productos, asegurando el cumplimiento de normas de seguridad e higiene. Formará parte de equipos responsables de la ejecución de planes de producción y control en establecimientos industriales, y colaborará en la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, participando también en auditorías para asegurar el cumplimiento de los estándares establecidos.

### Estructura curricular

#### TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Cód.PE	Asignatura	Régimen de cursada	Total	Correlativa
--------	------------	--------------------	-------	-------------

#### 1º AÑO

##### 1º CUATRIMESTRE

1	Introducción a la tecnología de los alimentos	Cuatrimestral	32	
2	Elementos de matemática	Cuatrimestral	64	
3	Química general e inorgánica	Cuatrimestral	96	
4	Taller de lectura y escritura académica	Cuatrimestral	32	

##### 2º CUATRIMESTRE

5	Introducción a la biología molecular y celular	Cuatrimestral	96	
6	Física	Cuatrimestral	48	
7	Ciencia, tecnología y sociedad	Cuatrimestral	32	
8	Introducción a la cultura digital	Cuatrimestral	32	
9	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos I	Cuatrimestral	64	



Cód.PE

Asignatura

Régimen de  
cursada

Total

Correlativa

## 2°AÑO

### 3° CUATRIMESTRE

10	Química Orgánica	Cuatrimestral	96	
11	Probabilidad y estadística	Cuatrimestral	48	
12	Operaciones unitarias	Cuatrimestral	48	
13	Microbiología de alimentos	Cuatrimestral	64	
14	Elementos para la comprensión de lengua extranjera	Cuatrimestral	32	

### 4° CUATRIMESTRE

15	Fisicoquímica de los alimentos	Cuatrimestral	64	
16	Bioquímica	Cuatrimestral	96	
17	Legislación y normas de seguridad en la industria alimentaria	Cuatrimestral	48	
18	Taller de formulación y desarrollo de proyectos sociocomunitarios	Cuatrimestral	64	

## 3°AÑO

### 5° CUATRIMESTRE

19	Química analítica	Cuatrimestral	64	
20	Gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos	Cuatrimestral	32	
21	Seminario a elección I	Cuatrimestral	32	
22	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos II	Cuatrimestral	96	

**TOTAL CARGA HORARIA**

**1.280 horas**

**¡GRACIAS!**



**UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE  
PILAR**