

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

www.unpilar.edu.ar



**UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
PILAR**



TECNICATURA UNIVERSITARIA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Título a otorgar: Tecnicatura Universitaria en Automatización y control (primer tramo de la Licenciatura en Procesos industriales).

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

2º AÑO

3º 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	

4º 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	

3º AÑO

5º 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**