



TECNICATURA UNIVERSITARIA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Certificación a otorgar: Técnico/a Universitario/a en Ciencia y tecnología de los alimentos

Modalidad de la propuesta: presencial

Duración de la propuesta: 3 años (6 cuatrimestres)

Horas de interacción pedagógica: 1.515 horas

Cantidad de créditos: 184

El/la técnico/a en Ciencia 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 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 CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS				
Cód PE	Asignatura	Régimen de cursada	Carga horaria total	Créditos
1° AÑO				
1ER CUATRIMESTRE				
1	Introducción a la tecnología de los alimentos	Cuatrimestral	64	8



2	Elementos de matemática	Cuatrimestral	64	8
3	Química general e inorgánica	Cuatrimestral	96	10
4	Taller de lectura y escritura académica	Cuatrimestral	32	6
2DO CUATRIMESTRE				
5	Introducción a la biología molecular y celular	Cuatrimestral	96	10
6	Física	Cuatrimestral	64	8
7	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos I	Cuatrimestral	96	10
2° AÑO				
3ER CUATRIMESTRE				
8	Química Orgánica	Cuatrimestral	96	10
9	Microbiología de alimentos	Cuatrimestral	64	8
10	Introducción a la cultura digital	Cuatrimestral	32	6
11	Seminario a elección I	Cuatrimestral	32	6
4TO CUATRIMESTRE				
12	Fisicoquímica de los alimentos	Cuatrimestral	64	8
13	Bioquímica	Cuatrimestral	96	10
14	Operaciones unitarias	Cuatrimestral	64	8



3° AÑO				
5TO CUATRIMESTRE				
15	Química analítica	Cuatrimestral	64	8
16	Probabilidad y estadística	Cuatrimestral	64	8
17	Legislación y normas de seguridad en la industria alimentaria	Cuatrimestral	64	8
18	Taller de formulación y desarrollo de proyectos sociocomunitarios	Cuatrimestral	64	8
6TO CUATRIMESTRE				
19	Gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos	Cuatrimestral	64	8
20	Ciencia, tecnología y sociedad	Cuatrimestral	32	6
21	Elementos para la comprensión de lengua extranjera	Cuatrimestral	32	6
22	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos II	Cuatrimestral	96	10
23	Experiencias formativas acreditables		75	6
			1.515	184