

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	Correlatividades
1° AÑO					
1ER CUATRIMESTRE					
1	Introducción a la tecnología de los alimentos	Cuatrimetra I	64	8	
2	Elementos de matemática	Cuatrimetra I	64	8	

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

14	Bioquímica	Cuatrimetra I	96	10	Química general e inorgánica
15	Operaciones unitarias	Cuatrimetra I	64	8	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos I
16	Taller de formulación y desarrollo de proyectos sociocomunitarios	Cuatrimestral	64	8	
3° AÑO					
5TO CUATRIMESTRE					
17	Química analítica	Cuatrimetra I	64	8	Química orgánica
18	Probabilidad y estadística	Cuatrimetra I	64	8	Elementos de matemática
19	Legislación y normas de seguridad en la industria alimentaria	Cuatrimetra I	64	8	
20	Economía de la industria alimentaria	Cuatrimestral	64	8	
21	Elementos para la comprensión de lengua extranjera	Cuatrimestral	32	6	
6TO CUATRIMESTRE					
22	Gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos	Cuatrimetra I	64	8	Legislación y normas de seguridad en la industria alimentaria
23	Bromatología y análisis de la calidad	Cuatrimestral	96	10	Química analítica
24	Análisis matemático I	Cuatrimestral	64	8	Elementos de matemática
25	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos II	Cuatrimetra I	96	10	Práctica profesional: Tecnología de los alimentos I

26	Experiencias formativas acreditables	75	6	
		1.515	184	

- Para inscribirse, cursar y aprobar (de acuerdo a las modalidades establecidas en el régimen académico) las asignaturas que poseen correlativas, el/la estudiante deberá tener regularizadas las asignaturas indicadas.
- Para inscribirse, cursar y aprobar (de acuerdo a las modalidades establecidas en el régimen académico) las asignaturas correspondientes al 2° año el/la estudiante debe tener regularizadas al menos el 50% de las asignaturas de 1° año.
- Para inscribirse, cursar y aprobar (de acuerdo a las modalidades establecidas en el régimen académico) las asignaturas correspondientes al 3° año el/la estudiante debe tener regularizadas al menos el 50% de las asignaturas de 2° año.