



CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

LUGAR DONDE SE DICTA: Salta, Metán

TÍTULO: Técnico/a Universitario en Tecnología de Alimentos

ALCANCES, entre otros:

- Utilización de la tecnología en los distintos procesos de elaboración de
- alimentos, su control higiénico-sanitario, su calidad y comercialización.
- Intervenir en tareas relativas a saneamiento ambiental y seguridad en higiene industrial.

PERFIL DEL GRADUADO: Está capacitado para desempeñarse en el ámbito industrial alimentario, con un enfoque en la ejecución y el control de los procesos productivos. Su formación le permite:

- Realizar tareas operativas y de mantenimiento en la elaboración de alimentos.
- Ejecutar los planes de producción definidos por la dirección técnica de una planta.
- Realizar análisis de calidad de materias primas y productos, asegurando la inocuidad y la calidad.

PLAN DE ESTUDIO

AÑO	ASIGNATURAS	RÉGIMEN DE DICTADO
1°	Álgebra y Geometría Analítica Análisis Matemático Química General	1° Cuatrimestre
	Química Inorgánica Analítica Física Dibujo Técnico	2° Cuatrimestre
2°	Química Orgánica Termodinámica Operaciones Unitarias	1° Cuatrimestre
	Microbiología General Fisicoquímica Química de los Alimentos Inglés I (prueba de suficiencia antes de cursar 3 año)	2° Cuatrimestre
3°	Procesamiento de Alimentos Bromatología Servicios Auxiliares	1 °Cuatrimestre
	Microbiología de Alimentos Saneamiento y Seguridad Industrial Conservación de Alimentos	2° Cuatrimestre
	Práctica de Fábrica	Un mes como mínimo