



CARRERA: LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

LUGAR EN QUE SE DICTA: Salta

TÍTULO: LICENCIADO/A EN BROMATOLOGÍA

ALCANCES, entre otros:

- Promover la protección de la salud pública en el marco de la seguridad alimentaria de la población.
- Planificar, dirigir y ejecutar programas de control y gestión de la calidad e inocuidad de alimentos, materiales e insumos desde la producción hasta el consumo.
- Determinar la aptitud y calidad de los alimentos para la comercialización y el consumo desde el punto de vista físico-químico, toxicológico, biológico, nutricional y sensorial.
- Identificar las causas y los efectos de la alteración, contaminación, adulteración y fraude de origen físico, químico y/o biológico de materias primas, materiales, insumos y alimentos.

PERFIL DEL GRADUADO: El egresado será capaz de analizar la aptitud y la calidad de los alimentos, materiales e insumos desde el punto de vista físico-químico, toxicológico, biológico, nutricional y sensorial para su comercialización y consumo.

PLAN DE ESTUDIO

AÑO	ASIGNATURAS	RÉGIMEN DE DICTADO
1°	Fundamentos de Química I Matemática I Introducción a los Alimentos y Salud Pública	1° Cuatrimestre
	Fundamentos de Química II Matemática II Física I	2° Cuatrimestre
2°	Física II Química Inorgánica Inglés	1° Cuatrimestre
	Fisicoquímica Química Analítica I	2° Cuatrimestre
3°	Química Orgánica I Química Analítica II Bioestadística y Diseño de Experimentos	1° Cuatrimestre
	Química Orgánica II Biología Metodología de la Investigación Científica Formulación de Proyectos	2° Cuatrimestre
4°	Bromatología General, Calidad y Seguridad Alimentaria Química Biológica Tecnología de los Alimentos	1° Cuatrimestre
	Bromatología Aplicada al Análisis y Control de los Alimentos Microbiología General y de los Alimentos Legislación Alimentaria	2° Cuatrimestre
5°	Práctica Final Supervisada	1° Cuatrimestre