

PRIMER AÑO

| Nº | Campo | Espacio Curricular | Formato | Horas cátedras Estudiantes | | | Correlativas | |
|----|----------|--|------------|----------------------------|------|-------------|---------------|-----------|
| | | | | 1º C | 2º C | Total anual | Regularizadas | Aprobadas |
| 1 | General | Matemática y estadística aplicada | Asignatura | 4 | 4 | 128 | -- | -- |
| 2 | General | Química General e Inorgánica | Asignatura | 5 | | 80 | -- | -- |
| 3 | Fund. | Sistema de representación | Asignatura | 5 | | 80 | -- | -- |
| 4 | General | Física Aplicada | Asignatura | 5 | | 80 | -- | -- |
| 5 | Fund. | Biología | Asignatura | | 5 | 80 | -- | -- |
| 6 | General | Informática aplicada | Asignatura | | 5 | 80 | 1-3 | |
| 7 | Fund. | Química orgánica | Asignatura | | 5 | 80 | 1-2 | |
| 8 | General | Inglés Técnico | Asignatura | | 5 | 80 | -- | -- |
| 9 | Práctica | Taller de introducción a la producción agroalimentaria | Práctica | 4 | 4 | 128 | -- | -- |
| 10 | Específ. | Biotecnología | Asignatura | 4 | 4 | 128 | -- | -- |

SEGUNDO AÑO

| Nº | Campo | Espacio Curricular | Formato | Horas cátedras Estudiantes | | | Correlativas | |
|----|----------|--|------------|----------------------------|-------|-------------------|---------------|-----------|
| | | | | 1º C | 2º C | Total anual | Regularizadas | Aprobadas |
| | | | | 11 | Fund. | Química Biológica | Asignatura | 4 |
| 12 | Fund. | Higiene y seguridad en el trabajo | Asignatura | | 4 | 64 | 2-4 | -- |
| 13 | Fund. | Química analítica | Asignatura | 5 | | 80 | 1 | 2 |
| 14 | Espec. | Bromatología y nutrición alimentaria | Asignatura | 4 | 4 | 128 | 9- 10 | 5-7 |
| 15 | Fund. | Microbiología de los alimentos | Asignatura | 4 | 4 | 128 | 6-9 | 5-10 |
| 16 | Espec. | Tecnologías de los alimentos | Asignatura | 4 | 4 | 128 | -- | 3-4 |
| 17 | Espec. | Industrias alimentaria 1 | Asignatura | 3 | 3 | 96 | 10 | 3 |
| 18 | Práctica | Problemas técnicos en la producción y conservación de alimentos | Práctica | 4 | 4 | 128 | 10 | 9 |
| 19 | Práctica | Microemprendimientos y cooperativismo con orientación a los productos artesanales regionales | Práctica | 4 | 4 | 128 | 10 | 9 |

TERCER AÑO

| Nº | Campo | Espacio Curricular | Formato | Horas cátedras Estudiantes | | | Correlativas | |
|----|----------|--|------------|----------------------------|------|-------------|---------------|-------------|
| | | | | 1º C | 2º C | Total anual | Regularizadas | Aprobadas |
| 20 | Espec. | Química y bioquímica de los alimentos | Asignatura | 4 | 4 | 128 | 13-15 | 10-11 |
| 21 | Fund. | Economía y organización industrial | Asignatura | 4 | 4 | 128 | 1-6 | 18-19 |
| 22 | Espec. | Gestión de calidad e inocuidad de los productos alimentos | Asignatura | 4 | 4 | 128 | 16-17 | 9-10-14 |
| 23 | Espec. | Legislación alimentaria | Asignatura | 4 | 4 | 128 | 14-17 | 12 |
| 24 | Espec. | Industrias alimentarias 2 | Asignatura | 4 | 4 | 128 | 14-16 | 17 |
| 25 | Práctica | Proyecto y desarrollo de empresas industriales de productos alimentarios | Práctica | 4 | 4 | 128 | 16-17 | 12-14-18-19 |
| 26 | Práctica | Práctica en unidades productivas | Pasantía | 6 | 6 | 192 | 1 a 17 | 18- 19 |

**PLAN DE ESTUDIOS
TECNICATURA SUPERIOR EN
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

El Técnico Superior en Tecnología de los alimentos estará capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para proyectar y diseñar, seleccionar, montar y operar componentes, equipos e instalaciones de la industria alimentaria; controlar y participar en el proceso de industrialización de materia prima; realizar, reconocer e interpretar ensayos de la materia prima; reconocer y evaluar calidad y genuinidad del producto industrial; orientar en torno a la producción integrada, la gestión racional y los sistemas de aseguramiento de la calidad; investigar sobre el ámbito del desempeño profesional; generar y/o participar en emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad.

El Técnico superior estará formado para desempeñarse en los ámbitos de producción, laboratorio, transporte y distribución, investigación y desarrollo, gestión y comercialización, actuando en relación de dependencia o en forma independiente en este sector industrial y en los procesos de industrialización y manufactura.

Como técnico será capaz de *realizar* definiciones estratégicas, *gestionar* actividades específicas, *realizar y controlar* las actividades requeridas hasta su efectiva concreción, teniendo en cuenta los criterios de *seguridad, impacto ambiental, relaciones humanas,*

Será competente en la *gestión* de sus actividades específicas y podrá actuar en *la generación, concreción y gestión de emprendimientos,* en forma individual o grupal.