

Preguntas frecuentes

¿Tiene costo?

La UTEC es gratuita, una propuesta de educación terciaria universitaria pública de perfil tecnológico.

¿Me puedo preinscribir debiendo materias?

No se preinscribe a carreras de UTEC con materias pendientes. Ver Requerimientos.

¿Qué documentación necesito para preinscribirme?

Al momento de realizar la preinscripción es obligatorio presentar la siguiente documentación: Cédula de identidad, Foto carné, Carné de salud, Credencial cívica, Constancia de voto, Pase de la institución habilitante.

¿Existe algún beneficio para el transporte interdepartamental?

Si. Los estudiantes que cursan carreras en la UTEC, que al 1° de enero de cada año sean menores de 30 años, podrán adquirir abono de boletos de valor igual al 50% en empresas interdepartamentales. Bonificación dispuesta por la Dirección Nacional de Transporte, en el Artículo 2.12 del Decreto 218/09 de fecha 11 de mayo de 2009.

¿Qué es la UTEC?

La Universidad Tecnológica (UTEC) es una propuesta de educación terciaria universitaria pública orientada a la formación de capital humano avanzado, la investigación aplicada, el desarrollo tecnológico y la innovación para fortalecer el desarrollo de las diferentes regiones del país.

La UTEC es una institución comprometida con los lineamientos estratégicos del país y sus necesidades productivas, que tiene entre sus objetivos centrales hacer más equitativo el acceso a la oferta educativa en el interior del país.



UNA NUEVA
UNIVERSIDAD
PÚBLICA DESDE
EL INTERIOR
DEL PAÍS



Polo Tecnológico Paysandú
Saladero Santa María S/N
y Av. de las Américas
Ex Instalaciones de ANCAP
CP 60000 Paysandú, Uruguay

Tel. (+598) 2603 8832, int. 500

Av. Italia 6201, Edificio Los Talas,
Parque Tecnológico del LATU,
CP 11500 Montevideo, Uruguay.

Tel. (+598) 2603 8832
consultas@utec.edu.uy

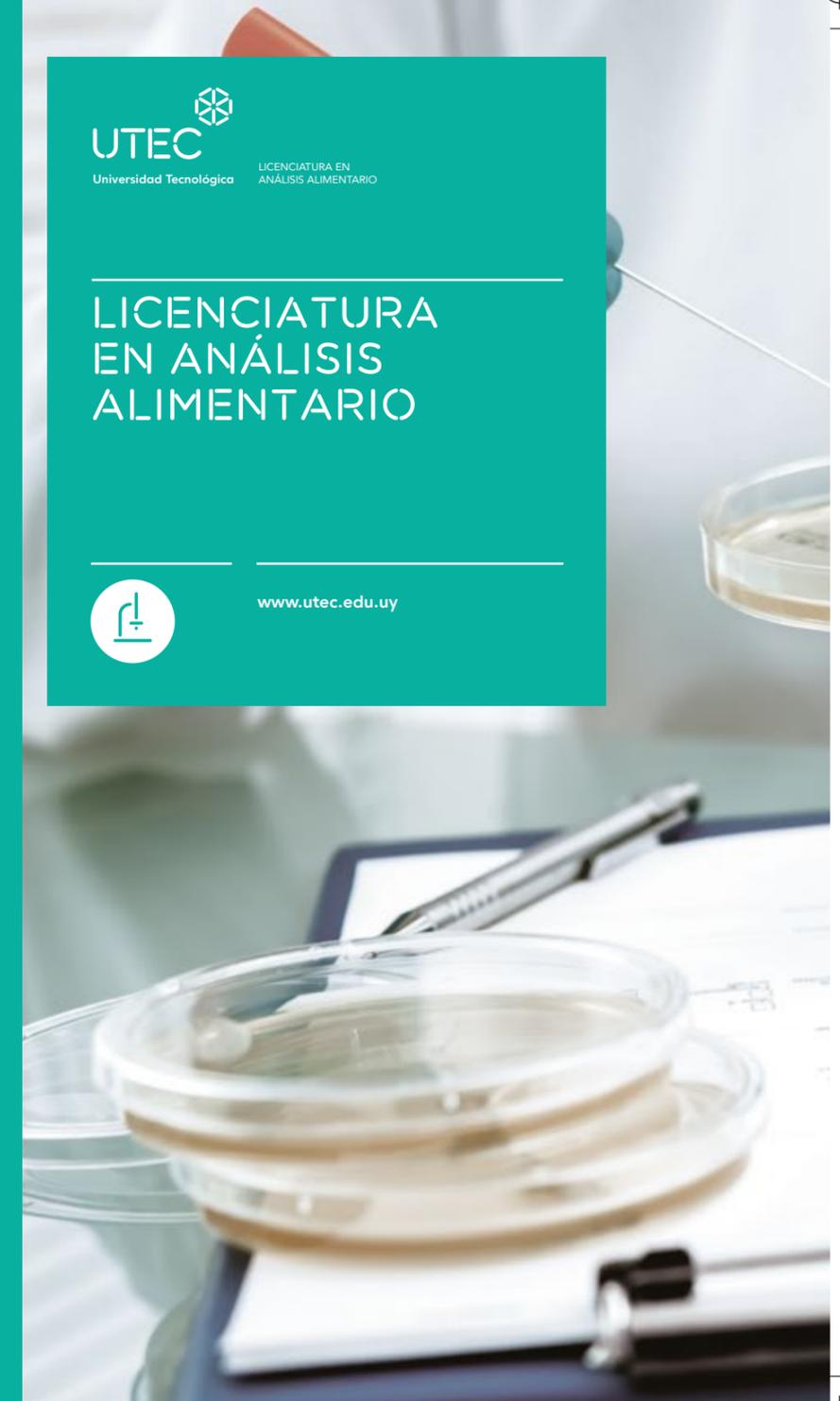
www.utec.edu.uy



LICENCIATURA
EN ANÁLISIS
ALIMENTARIO



www.utec.edu.uy



TE GRADUÁS EN:
LICENCIATURA EN ANÁLISIS
ALIMENTARIO POR UTEC

CARACTERÍSTICAS
GENERALES

DESTACAMOS

Instalaciones y equipamiento de laboratorio de última tecnología.

REQUERIMIENTOS

CETP-UTU egresados de:

- 1 Título de Tecnólogo Químico
- 2 Título de Tecnólogo Cárnico (previo curso propedéutico)
- 3 Título de Tecnólogo Agroenergético (previo curso propedéutico)

OTRAS:

- 1 Postulantes con estudios universitarios del área científico tecnológica, previo estudio individual de la documentación presentada.
- 2 Trabajadores que tengan más de cinco años en la especialidad y en el nivel de la titulación a la que postulan. Ingreso condicionado (sujeto) a la evaluación diagnóstica inicial.

 DURACIÓN:
2 AÑOS

HORARIO:
VESPERTINO

 UBICACIÓN:
POLO TECNOLÓGICO
PAYSANDÚ

SALADERO SANTA MARÍA S/N
Y AV. DE LAS AMÉRICAS
EX INSTALACIONES DE ANCAP
PAYSANDÚ

 LABORATORIOS DE ALTA
TECNOLOGÍA

 PREINSCRIPCIONES:
www.utec.edu.uy

Descripción de la carrera

La Licenciatura en Análisis Alimentario se orienta a formar profesionales en las tecnologías industriales agroalimentarias, en especial para trabajar en empresas del área de la producción de alimentos y afines, dentro de un marco teórico práctico, situando desde el inicio al estudiante en su ámbito profesional, social y productivo a través de proyectos de investigación académico-laborales.

Enfoque

El enfoque curricular de la UTEC está centrado en el proceso de aprendizaje en base a competencias, lo que permitirá a los profesionales desempeñarse en las industrias alimentarias con autonomía y pertinencia dentro de los contextos reales.

Diseño curricular flexible que combina actividades presenciales con educación a distancia. Algunas de las asignaturas se brindan en forma virtual, mediante video-conferencias, en salas especialmente acondicionadas y ofrecidas por expertos nacionales e internacionales.



Áreas de dominio del profesional

- Promover y controlar la producción de alimentos, desde la producción primaria hasta su disposición final.
- Crear e innovar en nuevas tecnologías alimentarias, nuevos emprendimientos, nuevos productos alimentarios y derivados.
- Detectar las ETA's (Enfermedades de Transmisión por Alimentos), mediante el control de calidad de alimentos contribuyendo a la prevención y a su erradicación.
- Dar asistencia técnica a los productores de alimentos en el proceso de producción, habilitación para la venta, disposiciones legales vigentes, promoción y marketing.

Empleabilidad

- En la agroindustria, empresas del área de la producción de alimentos y afines.
- En el sector público, para introducir los modelos de calidad y prevenir los riesgos alimentarios como las enfermedades de transmisión por alimentos, a través del cumplimiento de las normas legales.
- En la innovación y desarrollo de nuevos productos y servicios relacionados con la alimentación.

Plan de estudios 2016

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4
ANÁLISIS QUÍMICO DE LOS ALIMENTOS (TEÓRICO-PRÁCTICO)	TECNOLOGÍAS DE LA CONSERVACIÓN (TEÓRICO-PRÁCTICO)	TOXICOLOGÍA E INOCUIDAD ALIMENTARIA (TEÓRICO-PRÁCTICO)	AGUAS RESIDUALES Y AGUAS DE CONSUMO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (TEÓRICO-PRÁCTICO)
ANÁLISIS MICRO-BIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS (TEÓRICO-PRÁCTICO)	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVAS CERTIFICABLES (TEÓRICO)	TECNOLOGÍAS DE LA FERMENTACIÓN (TEÓRICO-PRÁCTICO)	IMPACTO AMBIENTAL DE PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y RELACIONADOS. (TEÓRICO)
PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS (TEÓRICO-PRÁCTICO)	OPERACIONES UNITARIAS I (TEÓRICO-PRÁCTICO)	OPERACIONES UNITARIAS II (TEÓRICO-PRÁCTICO)	TALLER IV PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADA (PROYECTO TITULACIÓN)
NUTRICIÓN HUMANA (TEÓRICO)	ANÁLISIS INSTRUMENTAL (TEÓRICO-PRÁCTICO)	EVALUACIÓN SENSORIAL (TEÓRICO-PRÁCTICO)	OPTATIVO II*
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (TEÓRICO)	BIOESTADÍSTICA	OPTATIVA I*	OPTATIVO III*
TALLER I INVESTIGACIÓN APLICADA	TALLER II INVESTIGACIÓN APLICADA	TALLER III PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADA I	OPTATIVO IV*
INGLÉS TÉCNICO I	INGLÉS TÉCNICO II	INGLÉS TÉCNICO III	INGLÉS TÉCNICO IV

En el caso de que los estudiantes que ingresen a la Carrera y que, de acuerdo con los resultados de las pruebas diagnósticas, requieran de reforzamiento en las áreas de: Química Orgánica- Bioquímica, Fisicoquímica e Introducción a Operaciones Unitarias, deberán tomar aquellas unidades que la Coordinación de la Carrera recomiende en cada caso.

PROPEDÉUTICO

CIENCIAS BÁSICAS I: QUÍMICA ORGÁNICA - BIOQUÍMICA (TEÓRICO)	CIENCIAS BÁSICAS II: FISICOQUÍMICA (TEÓRICO)	CIENCIAS BÁSICAS III: INTRODUCCIÓN A OPERACIONES UNITARIAS (TEÓRICA-TALLER)
---	--	---

REFERENCIAS

Asignaturas obligatorias **Asignaturas optativas**

Plan de estudio sujeto a modificaciones.