

Perfil de egreso

Un/a Técnico/a Universitario/a en Tecnología de Alimentos:

- Posee conocimientos de las ciencias y tecnologías básicas, del análisis y control físico-químico y microbiológico de alimentos, de la gestión de la calidad de alimentos, de la higiene y seguridad de alimentos, de los procesos y componentes involucrados en el desarrollo de pequeños emprendimientos alimentarios bajo diferentes formas de organización y acorde a las características de los circuitos productivos regionales.
- Puede intervenir en la realización de ensayos para el aseguramiento y control de calidad durante el proceso productivo desde las materias primas hasta el expendio del producto final.
- Ha desarrollado competencias para participar en el control operativo de procesos tecnológicos en la industria alimentaria, en la ejecución de planes de producción y en la realización e interpretación de análisis de las distintas etapas de la producción.
- Tiene capacidad para desempeñarse en la jefatura de sección o la jefatura de fábrica en pequeñas o medianas empresas.
- Puede participar en el control técnico o actuar como nexo entre la Dirección Técnica y el personal afectado a los trabajos de producción y control de calidad.
- Tiene responsabilidad profesional y conciencia de la necesidad de preservar el medioambiente, la calidad alimentaria y la salud como líneas directrices de su accionar.
- Tiene conocimientos, capacidades y destrezas para desempeñarse de manera eficaz en equipos de trabajo interdisciplinarios.

Asignaturas	Horas de Interacción pedagógica		Horas Totales de Trabajo Autónomo del/La Estudiante	Créditos	Tipo de formación		Régimen
	Semanales	Totales			Hs. teóricas	Hs. prácticas	
Primer año							
Matemática Básica	4	60	115	7	30	30	Cuatr.
Introducción al Cálculo	4	60	115	7	30	30	Cuatr.
Química I	7	105	170	11	60	45	Cuatr.
Desarrollo de la Competencia Comunicativa	2	30	20	2	15	15	Cuatr.
Introducción al Desempeño Profesional	3	90	110	8	45	45	Anual
Cálculo I	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Fundamentos de Informática	4	60	115	7	25	35	Cuatr.
Sistemas de Representación	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Química II	5	75	125	8	45	30	Cuatr.
Total Primer año		600	900	60	310	290	

Asignaturas	Horas de Interacción pedagógica		Horas Totales de Trabajo Autónomo del/La Estudiante	Créditos	Tipo de formación		Régimen
	Semanales	Totales			Hs. teóricas	Hs. prácticas	
Segundo año							
Física I	6	90	110	8	45	45	Cuatr.
Introducción a la Química Orgánica	2	30	45	3	15	15	Cuatr.
Biología	5	75	75	6	45	30	Cuatr.
Química Analítica	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Proyecto Tecnológico I	2	30	20	2	15	15	Cuatr.
Física II	7	105	95	8	60	45	Cuatr.
Química Orgánica I	4	60	90	6	30	30	Cuatr.
Microbiología General	5	75	75	6	30	45	Cuatr.
Total Segundo año		525	575	44	270	255	

Asignaturas	Horas de Interacción pedagógica		Horas Totales de Trabajo Autónomo del/La Estudiante	Créditos	Tipo de formación		Régimen
	Semanales	Totales			Hs. teóricas	Hs. prácticas	
Tercer año							
Química Orgánica II	3	45	55	4	20	25	Cuatr.
Técnicas Instrumentales de Análisis	4	60	65	5	30	30	Cuatr.
Microbiología de los Alimentos	5	75	75	6	45	30	Cuatr.
Proyecto Tecnológico II	2	30	45	3	15	15	Cuatr.
Inglés I	2	60	40	4	15	45	Anual
Química y Bioquímica de los Alimentos	6	90	60	6	45	45	Cuatr.
Créditos Libres	-	15	85	4	-	15	Cuatr.

Total Tercer año	375	425	32	170	205
------------------	-----	-----	----	-----	-----

Práctica Profesional Supervisada	-	75	175	10	-	75	-
Créditos Libres	-	150	700	34	75	75	-

Titulación:
Técnico/a Universitario/a en Tecnología de Alimentos