



## CARRERA

### Organización de la Carrera

Duración: 2 años, organizados en 4 cuatrimestre, de clases teóricas y prácticas.

Carga Horaria total de 1808 horas, considerando 32 semanas de clases.

Turnos disponibles: Mañana de 08 a 12:20 y noche de 18:00 a 22:20

Ingreso Directo

Carrera Autofinanciada: consta de una matrícula anual y 10 cuotas mensuales a abonar del 1 al 10 de cada mes

## CARACTERISTICAS

### FUNDAMENTACIÓN

En la Historia de la Humanidad, la alimentación como necesidad vital, ha preponderado sobre otras actitudes sociales. En todo tiempo el hombre ha desarrollado su ingenio en conseguir su sustento, en cantidad, calidad y a un costo equitativo. La llamada Revolución Alimentaria, que en este país retrocede a una treintena de años, modifica las actitudes frente al consumo de los más sofisticados productos que día tras día intentan modificar sus actitudes culturales, sometiéndolo a un sinnúmero de tentaciones que le ofrece el mercado alimentario. Los nuevos procesos tecnológicos imprimen a la Industria Alimenticia un desarrollo que en algunos casos debe ser absorbido por personal, que no en todos los casos se prepara convenientemente para tal cometido. Varias carreras a nivel universitario, intentan abarcar los conocimientos necesarios para atender tal demanda y salvo las muy específicas, no alcanzan a solucionarlo. Se advierte asimismo, que la demanda laboral a nivel empresas, requiere personal idóneo, con un nivel intermedio, convenientemente capacitado tanto desde el punto de vista teórico, pero fundamentalmente práctico. Desvirtuada mente se supone que la industria alimentaria se resume en recetas empíricas, que el industrial repite bajo el objetivo de costos, pero en algunos casos esos mismos bajos costos, con la disminución de la calidad del producto, que no le permite competir, produce la quiebra de la empresa. El empresario moderno comprende que debe contar con laboratorio de Control de Calidad, atento a que el consumidor exige también productos acordes con la nueva tecnología. En este sentido se nota la influencia del conocimiento que el público en general, va adquiriendo sobre la composición de un alimento, su identificación comercial, fechas de elaboración y de vencimiento, registros de certificación de establecimiento elaborador y aprobación del producto alimenticio. Las normas del MERCOSUR imprimen un aumento en la uniformidad y exigencias reglamentarias, para el comercio interno como externo. Por las características de nuestro país, poseedor de materias primas para la manufactura de alimentos variados, se presupone un desafío, que obliga a preparar profesionales intermedios, que esta carrera se permite otorgar como alternativa válida. La industria presenta la necesidad de cubrir la falta de personal técnico capacitado en alimentos que puede ser absorbido tanto por empresas alimenticias, como también por los entes fiscalizadores a nivel municipal, como provinciales o nacionales. En tal sentido se ofrece una rápida salida laboral, para una carrera de corta duración que o proporciona recursos humanos capacitados.

## PERFIL DEL EGRESADO

### Perfil y Alcances del Título

**El perfil equilibra la indispensable Formación básica, Matemática, Física y Química con la formación Tecnológica, el dominio de las técnicas analíticas y de control alimentario.**

- Contará con conocimientos tecnológicos sobre producción alimentaria
- Conocerá y podrá interpretar con propiedad la información sanitaria vigente, sobre productos e inscripción de productos alimentarios tanto a nivel provincial como nacional.
- Tendrá una óptima formación básica en Matemática, Física y Química para poder intervenir, como colaborador en planes de investigación y desarrollo.
- Tendrá conocimientos sobre los aspectos nutricionales de los alimentos, su microbiología y su clasificación
- Podrá llevar a cabo controles de calidad

### **Alcances del Título**

- Asistir en las tareas referidas a la producción en la industria alimentaria.
- Realizar controles de calidad
- Dirección Técnica de establecimientos elaboradores de alimentos
- Colaborar con el profesional del área en la inscripción de productos alimenticios, tanto a nivel provincial y/o nacional.
- Realizar la puesta a punto de técnicas analíticas.
- Realizar análisis físico - químico y microbiológicos de los alimentos.
- Colaborar en centros de fiscalización de organismos oficiales.
- Actuar en laboratorios de fiscalización a nivel técnico
- Colaborar en los planes de producción y expansión de industrias alimentarias.
- Colaborar en la interpretación de las nuevas tecnologías alimentarias.
- Colaborar en planes de investigación y desarrollo de la industria alimentaria.
- Admisión a matrícula de Colegio Profesional de Técnicos Universitarios en Industrias Alimentarias.
- Título habilitado para desempeñar actividad docente en Escuelas con Especialidad en Alimentos.

**El plan de estudio es oficial y de validez nacional.**

## **PLAN DE ESTUDIOS**

### **Asignaturas de la Carrera**

#### **Primer Nivel**

##### **1º Cuatrimestre**

Industrias Alimentarias I (anual)  
Biología General  
Matemática General  
Química General

##### **2º Cuatrimestre**

Física  
Química Analítica  
Química Inorgánica

## **Segundo Nivel**

### **1º Cuatrimestre**

Industrias Alimentarias II (anual)

Legislación Sanitaria (anual)

Microbiología de los Alimentos (anual)

Química Orgánica

Economía

### **2º Cuatrimestre**

Estadísticas

Bromatología

**Práctica Intensiva Supervisada en entes oficiales o privados**