

PERFIL DEL EGRESADO:

Profesional capaz de imprimir a la industria alimentaria criterios de calidad e inocuidad necesarias en la preparación y manipulación de los alimentos, para satisfacer las necesidades actuales del mercado.

Título que otorga:

Ingeniero/a en Tecnología de Alimentos.

MALLA CURRICULAR 2015

PRIMER CURSO

Biología - Matemática - Principios de Agricultura - Climatología - Botánica General 1 - Zootecnia General - Cálculo Agrario - Contabilidad General - Física Aplicada - Química Aplicada - Administración Agraria 1 - Construcciones Rurales - Agronegocios - Sociología y Extensión - Bioquímica.

SEGUNDO CURSO

Administración Agraria 2 - Contabilidad Agraria - Finanzas Agrarias - Uso y Manejo del Agua - Maquinarias Agrícolas - Bioestadística - Economía de la Producción - Fisiología Vegetal - Microbiología - Agroindustrias - Topografía y Agrimensura - Comercialización Agraria - Botánica General 2.

TERCER CURSO

Ciencias de los Alimentos - Química de los Alimentos - Ingeniería de Producción - Nutrición y Dietética - Legislación Alimentaria - Tecnología de Alimentos - Bioquímica de Alimentos - Microbiología de los Alimentos - Gestión de Calidad y Trazabilidad - Seguridad y Soberanía Alimentaria - Análisis de Alimentos - Ciencia y Tecnología de Frutos, Verduras y Hortalizas - Gastronomía Industrial - Ciencia y Tecnología de Productos Cárnicos - Marketing Alimentario.

CUARTO CURSO

Metodología de la Investigación - Técnicas Experimentales - Innovaciones Tecnológicas - Toxicología de Alimentos - Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos - Evaluación de Impacto Ambiental - Alimentos con Beneficios Saludables - Tecnologías Sostenibles de Producción de Alimentos - Ciencia y Tecnología de Productos Cereales y Tubérculos - Ciencia y Tecnología de Aceites y Grasas Alimentarias - Plan de Gestión - Agroecología - Cooperativismo - Formulación, Diseño y Evaluación de Proyectos de Inversión - Ciencia y Tecnología de Bebidas Refrescantes, Estimulantes y Alcohólicas.