

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.

TEC. DE
ALIMENTOS

OBJETIVOS GENERALES

Proveer al egresado Tecnólogo/a en Alimentos los conocimientos teóricos de las principales herramientas y fundamentos de la Tecnología de Alimentos; así como, dotarles de las capacidades y habilidades profesionales para que puedan responder a los desafíos e innovaciones del área.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar una formación idónea y científica, adecuada en torno a las propiedades de los distintos alimentos, su producción, conservación y elaboración para el consumo.

Asegurar la integración de los conocimientos teóricos en la práctica profesional.

Satisfacer las necesidades tradicionales del medio productivo, buscando paralelamente enfoques alternativos e innovadores a fin de cubrir las demandas de un medio productivo sumamente competitivo en el contexto de un mundo globalizado.

DURACIÓN

4 años más Defensa de Tesis de Grado.

MALLA CURRICULAR

PRIMER CURSO

Biología - Botánica General 1 - Climatología - Matemática - Principios de Agricultura - Cálculo Agrario - Contabilidad General - Física Aplicada - Fisiología Vegetal - Química Aplicada - Administración Agraria 1 - Agronegocios - Bioquímica - Construcciones Rurales - Sociología y Extensión Rural - Inglés I, II, III.

SEGUNDO CURSO

Administración Agraria 2 - Contabilidad Agraria - Economía de la Producción - Microbiología - Agroindustrias - Finanza Agraria - Maquinarias Agrícolas - Uso y Manejo del Agua - Zootecnia General - Bioestadística - Botánica General 2 - Comercialización Agraria - Topografía y Agrimensura - Inglés IV, V, VI.

TERCER CURSO

Ciencia de los Alimentos - Ingeniería de Producción - Nutrición y Dietética - Química de Alimentos - Técnicas Experimentales - Bioquímica de Alimentos - Gestión de Calidad y Trazabilidad - Metodología de la Investigación - Microbiología de los Alimentos - Tecnología de Alimentos - Análisis de Alimentos - Ciencia y Tecnología de Frutos, Verduras y Hortalizas - Ciencia y Tecnología de Productos Cárnicos - Gastronomía Industrial - Marketing Alimentario.

CUARTO CURSO

Agroecología - Formulación, Diseño y Evaluación de Proyectos de Inversión - Innovaciones Tecnológicas - Seguridad y Soberanía Alimentaria - Toxicología de Alimentos - Alimentos con Beneficios Saludables - Ciencia y Tecnología de Aceites y Grasas Alimentarias - Ciencia y Tecnología de Productos Cereales y Tubérculos - Evaluación de Impacto Ambiental - Tecnología Sostenible de Producción de Alimentos - Ciencia y Tecnología de Bebidas Refrescantes, Estimulantes y Alcohólicas - Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos - Cooperativismo - Legislación Alimentaria - Plan de Gestión.