

HACÉ CRECER TU POTENCIAL

ESTUDIÁ EN LA



Universidad

San Carlos

LÍDERES EN AGRONEGOCIOS

Estudiá Ingeniería en

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

y sé un **Líder en Agronegocios**



**ADMINISTRACIÓN
AGRARIA**
(Presencial / A Distancia)



AGRONOMÍA
(Acreditada por la ANEAES)



FORESTAL



ZOOTECNIA
(Acreditada por la ANEAES)

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.

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.

DURACIÓN

4 años más Defensa de Tesis de Grado.

MODALIDAD

100% Presencial.

MAILLA CURRICULAR SEMESTRAL

PRIMER CURSO

Administración Agraria - Agronegocios - Biología - Botánica - Climatología - Contabilidad Agraria - Fisiología Vegetal - Inglés - Matemática - Microbiología - Principios de Agricultura - Optativa 1.

SEGUNDO CURSO

Calculo Agrario - Ciencias de los Alimentos - Comercialización Agraria - Economía de la Producción - Finanzas Agrarias - Física Aplicada - Inglés - Maquinarias Agrícolas - Química y Bioquímica - Uso y Manejo del Agua - Zootecnia y Exterior de los Animales - Optativa 2.

TERCER CURSO

Análisis de Alimentos - Bioestadística y Técnicas Experimentales - Gastronomía Industrial - Gestión de Calidad y Trazabilidad - Ingeniería de Producción - Inglés - Marketing Alimentario - Microbiología de los Alimentos - Nutrición y Dietética - Química de los Alimentos - Tecnología de Alimentos - Optativa 3 - Optativa 4.

CUARTO CURSO

Alimentos con Beneficios Saludables - Ciencia y Tecnología de Alimentos 1 - Ciencia y Tecnología de Alimentos 2 - Ciencia y Tecnología de Alimentos 3 - Diseño y Gestión de Proyectos de Inversión - Inglés - Innovaciones Tecnológicas - Legislación Alimentaria - Metodología de la Investigación - Seguridad y Soberanía Alimentaria - Toxicología de Alimentos - Optativa 5.

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Áreas de Empleabilidad de la Carrera



Asesorías técnicas para gestión, control de calidad nutricional e higiénico sanitaria.



Administración del sector alimentario.



Industrias, laboratorios de análisis de alimentos.



Asesoría legal sobre reglamentaciones, rotulada y etiquetada.

Sede Central: Asunción.

Filiales: Bella Vista, Ciudad del Este, Encarnación, Itá, Presidente Hayes.

**#1 EN
AGRONEGOCIOS**

