

## Concepto del aprendizaje

Teniendo en cuenta el tiempo de estudio (dos años de duración) y la actividad laboral que está destinada, se hace imprescindible organizar una metodología que destine la mayor parte del tiempo (60 a 70%) a la práctica y un tiempo menor (30 a 40%) a la teoría que la justifique, incluyendo estudio de casos, resolución de situaciones problemáticas, etc.

Dicha metodología se basa en la experimentación y el trabajo, implementándose la utilización de estrategias de taller, laboratorio, prácticas y pasantías en el ámbito laboral.



Laprida 651 - Venado Tuerto (Santa Fe)  
(03462) 425534 / 431013

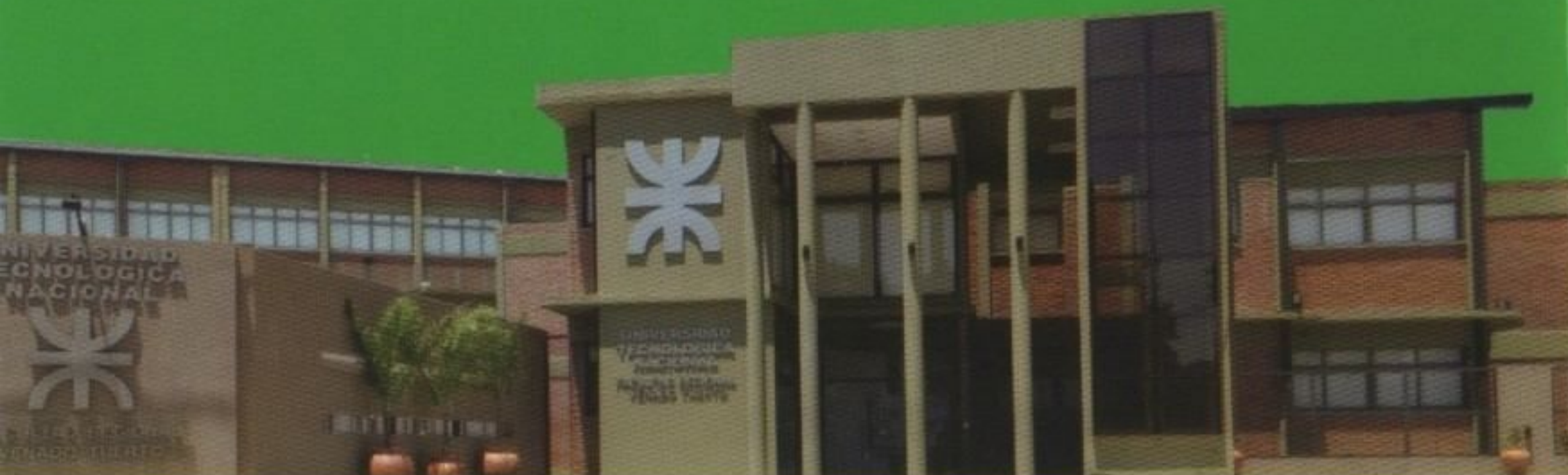
**Inscripción**  
Dpto. Alumnado. Lunes a Viernes de 16:00 a 21:00 h.  
alumnado@frvt.utn.edu.ar

**Informes**  
Secretaría de Asuntos Estudiantiles.  
Lunes a Viernes de 19:00 a 21:00 h.  
sae@frvt.utn.edu.ar

[www.facebook.com/utnfrvt.sae](http://www.facebook.com/utnfrvt.sae)

SAE\_UTN\_FRVT

3462305445



# Tecnicatura Superior en INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



[www.frvt.utn.edu.ar](http://www.frvt.utn.edu.ar)

## Requisitos de Ingreso

**Inscripciones abiertas  
TODO EL AÑO**

- Fotocopia legalizada del título secundario (si se tuviese) o constancia de finalización de estudios expedida por la institución (si se encontrase en trámite).
- 2 fotos carnet (4x4) ¾ perfil derecho
- Fotocopia del DNI (frente y dorso)
- Constancia de CUIL/CUIT

## Perfil del Profesional

El perfil equilibra la indispensable Formación Básica, Matemática (Análisis Matemático y Álgebra); Física y Química con la formación Tecnológica, el dominio de las técnicas analíticas y de control alimentario.

- \* Contará con conocimientos tecnológicos sobre producción alimentarias.
- \* Podrá ponderar el diseño de los procesos de producción así como controlar dichos procesos.
- \* Dominará las técnicas analíticas y de fiscalización alimentaria.
- \* Conocerá y podrá interpretar con propiedad la legislación sanitaria vigente, sobre producción e inscripción de productos alimentarios tanto a nivel provincial como nacional.
- \* Tendrá una óptima formación básica en Análisis Matemático, Física y Química, para poder intervenir como colaborador en planes de investigación y desarrollo.
- \* Tendrá formación en matrices determinantes, sistemas de ecuaciones y estadísticas, suficiente como para trabajar con ecuaciones múltiples y probabilidades, así como analizar variables, muestreos y comparaciones.
- \* Tendrá conocimientos sobre aspectos nutricionales de los alimentos, su microbiología y su clasificación.

## Incumbencias del Profesional

- Entender y solucionar problemas sobre los aspectos de producción en la industria alimentaria.
- Podrá realizar controles de calidad, entender sobre los aspectos nutricionales.
- Podrá llevar a cabo la inscripción de productos alimenticios tanto a nivel provincial y/o nacional.
- Estará capacitado para realizar la puesta a punto de técnicas analíticas y actuar en centros de fiscalización de organismos oficiales.
- Podrá controlar procesos intermedios y colaborar en los planes de producción y expansión.
- Podrá interpretar en general las nuevas tecnologías que se incorporen a la industria alimentaria.

## Plan de Estudio

**2 AÑOS**

### PRIMER CUATRIMESTRE

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

### TERCER CUATRIMESTRE

Industrias Alimentarias II (Anual)  
Estadística (anual)  
Legislación Sanitaria (anual)  
Química Orgánica

### SEGUNDO CUATRIMESTRE

Economía General  
Física  
Química Inorgánica

### CUARTO CUATRIMESTRE

Química Analítica  
Bromatología y Nutrición  
Alimentaria  
Microbiología de los Alimentos

**PRACTICA PROFESIONAL SUPERVISADA  
200 HORAS RELOJ**