



Comisión 2017

---

*“Hay una fuerza motriz más poderosa que el vapor, la electricidad y la energía atómica: la voluntad.”*

*Albert Einstein*

---

# PLAN DE ESTUDIO

T.U.T.A



FACULTAD DE  
**INGENIERIA**  
Universidad Nacional de Salta

Av. Bolivia 5150 – Tel: 4255377

[www.ing.unsa.edu.ar](http://www.ing.unsa.edu.ar)

<https://www.facebook.com/cei.unsa>

[unsacei@gmail.com](mailto:unsacei@gmail.com)

T.U.T.A.

	N°	CUAT.	MATERIA	CORRELATIVA
PRIMER AÑO	1	I	Álgebra y Geometría Analítica	---
	2	I	Análisis Matemático	---
	3	I	Química General	---
	4	II	Química Inorgánica Analítica	3
	5	II	Física	1,2
	6	II	Dibujo Técnico	1
SEGUNDO AÑO	7	I	Química Orgánica	4
	8	I	Termodinámica	3, 5
	9	I	Operaciones Unitarias	2, 5
	10	II	Microbiología General	7,8
	11	II	Fisicoquímica	8
	12	II	Química de los Alimentos	10
TERCER AÑO	13	I	Procesamiento de Alimentos	12
	14	I	Bromatología	12
	15	I	Servicios Auxiliares	9
	16	II	Microbiología de los Alimentos	10,14
	17	II	Saneamiento y Seguridad Industrial	10,13
	18	II	Conservación de los Alimentos	13

### Requisitos Complementarios

- **Idioma Inglés:** Previo cursado de materias de tercer año, deberá aprobarse una prueba de traducción técnica
- **Práctica de Fábrica:** Al finalizar el tercer año de la carrera deberá realizarse una Práctica de fábrica en una planta industrial de alimentos. Durante la práctica de fábrica es obligación del alumno atender a las directivas de la Empresa, ya que su actividad será realizada acorde a un plan de trabajo, previamente elaborado en forma conjunta entre Universidad y Empresa y orientada la actividad dentro de la Empresa por un profesional de la misma. La Práctica de Fábrica se aprueba con la presentación de un Certificado de Asistencia y un Informe Escrito sobre la actividad realizada, que debe contar con el visto bueno de la Empresa. El informe será revisado por un docente designado por la Facultad de Ingeniería quien lo evaluara, junto con el docente de la asignatura involucrada, si corresponde. La practica será calificada como APROBADA o NO APROBADA. Durante la práctica el alumno estudiara y adquirirá destrezas respecto a los diversos aspectos técnicos, económicos, organizativos, etc., que conforman la realidad industrial. La práctica se realizara por un periodo mínimo de un mes con una carga horaria mínima de 160 horas totales.

**Carga Horaria Total en Cursos Regulares 2040 horas.**

**Carga Horaria Total en Práctica de Fábrica 160 horas.**

**Carga Horaria Total de la Carrera 2200 horas.**

**Título:**Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos- **Duración:** 3 años

### Incumbencia profesional:

El Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos estará capacitado para intervenir en:

- La correcta utilización de la Tecnología en los distintos procesos de elaboración de alimentos.
- La eficiencia de la producción a través del conocimiento de las tecnologías apropiadas.
- El control higiénico-sanitario de los alimentos
- Las condiciones de comercialización y embalaje de los alimentos.
- El impacto medioambiental de los distintos procesos de producción de los alimentos.
- Tareas relativas a Saneamiento Ambiental y Seguridad en Higiene Industrial.