

PLAN DE ESTUDIOS

Todas las materias se aprueban por promoción.

	Nº	Cuatrimestre	Materia	Correlativa
PRIMER AÑO	1	I	Algebra 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 Alimentos	10, 14
	17	II	Saneamiento y Seguridad Industrial	10, 13
	18	II	Conservación de Alimentos	13



**FACULTAD DE
INGENIERIA**
Universidad Nacional de Salta



Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos

Única en el NOA
3 años de duración



El **Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos** estará capacitado para participar 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.
- Los estudios de control de calidad 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.

