

(1994-
2024)

30 años de la
Consagración Constitucional
de la Autonomía y Autarquía
Universitaria en Argentina.



TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS						
Ciclos	Cuat	N°	Asignaturas	CONDICIÓN PARA CURSAR		CONDICIÓN PARA RENDIR
				Regular	Aprobadas	Aprobadas
Ciclo Inicial	1°	1	Química General	-	-	-
		2	Matemática I	-	-	-
		3	Informática	-	-	-
		4	Introducción a la Biología	-	-	-
	2°	5	Física	2	-	2
		6	Matemática II	-	-	2
		7	Interpretación de Documentación Técnica	3	-	3
		8	Química Inorgánica	1	-	1
	3°	9	Química Analítica	8	1	8
		10	Estadística	2, 3 y 6	-	3 y 6
		11	Química Orgánica	8	-	8
		12	Termodinámica Básica	2, 5 y 6	-	5, 6 y 8
	4°	13	Microbiología General	11	4	11
		14	Química Biológica	11	4	11
		15	Análisis de los Alimentos	5 y 9	8	5 y 9
		16	Química de los Alimentos	11	8	11
Ciclo de Especialización	5°	17	Microbiología de los Alimentos	13, 14 y 16	-	13, 14 y 16
		18	Análisis Avanzados de los Alimentos	13 y 15	16	13 y 15
		19	Termotecnología y Servicios	12	5 y 8	12
		20	Tecnología de Carnes	13, 15 y 16	11	13, 15 y 16
	6°	21	Gestión Total de Calidad	17 y 18	10	17 y 18
		22	Tecnología de Cereales y Oleaginosas	16, 17 y 19	12 y 13	16, 17 y 19
		23	Tecnología de Lácteos	16, 17 y 19	12 y 13	16, 17 y 19
		24	Tecnología de Frutas y Hortalizas	16, 17 y 19	12 y 13	16, 17 y 19
		25	Estadística Aplicada	10 y 15	6 y 9	10 y 15
		26	Práctica Final de Laboratorio	17 y 18	1 a 16	20 a 25