

TÍTULO

LICENCIADO EN BROMATOLOGÍA

Aprobada por Resolución Nro. 551/03 del Ministerio de Educación de la Nación.

Título intermedio

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN BROMATOLOGÍA Y PRODUCCIÓN
ALIMENTARIA

Aprobada por Resolución Nro. 551/03 del Ministerio de Educación de la Nación.

DURACIÓN

4 años

ALCANCES DEL TÍTULO DE TÉCNICO UNIVERSITARIO EN BROMATOLOGÍA Y PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

- Aplicar las técnicas adecuadas de toma de muestras y análisis de materias primas, agua y alimentos elaborados. Efectuar análisis organolépticos de alimentos, análisis químicos cuantitativos y cualitativos según las técnicas disponibles.
- Comprender y realizar los procedimientos de rutina, mantenimiento, esterilización conservación y reposición de reactivos, equipos e instrumental propios del laboratorio bromatológico.

ALCANCES DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN BROMATOLOGÍA

- Realizar control bromatológico de productos alimenticios, incluyendo todos los recorridos productivos, de manufactura, transporte y expendio de materias primas, insumos y productos elaborados.
- Interpretar los resultados, diagnosticar e investigar según los resultados obtenidos en laboratorio de los procedimientos y factores de riesgo alimentario involucrados.
- Organizar y conducir planes de Seguridad Alimentaria a nivel local, regional y zonal. Generar y diseñar procedimientos y modelos de vigilancia bromatológica atendiendo al resguardo de la calidad de los alimentos.
- Gestionar administrativamente su área de trabajo en relación con los demás agentes productivos actuando como agente formador y capacitador de técnicos y personal idóneo.
- Elaborar, organizar y conducir planes de higiene y seguridad laboral aplicando las normas y procedimientos específicos en laboratorios, industrias y establecimientos bromatológicos.
- Asesorar a empresas privadas u organismos estatales del área Sanitaria y Alimenticia. Realizar manuales de procedimientos y auditorías sobre la gestión de calidad.
- Inspeccionar establecimientos del área alimentaria y detectar situaciones de riesgo que requieran ajustes o corrección de procesos o instalaciones. Monitorear factores de riesgo.

- Desarrollar productos y procesos abarcando el diseño e implementación en planta, sus etapas de análisis y gestión.
- Integrar equipos interdisciplinarios de investigación, evaluación y gestión de calidad y sugerir alternativas de mejora de procesos o productos en función de aspectos nutricionales, de la tecnología disponible y la disponibilidad en el mercado de materias primas.

PLAN DE ESTUDIOS

Asignatura	Carga Horaria	Correlatividades
Primer Año		
1. Química General e Inorgánica		
2. Laboratorio I		
3. Materias Primas		
4. Higiene y Bioseguridad		
5. Epistemología de las Ciencias		
6. Biología General		
7. Microbiología General		
8. Análisis Matemático		
9. Física I		
10. Práctica Profesional I		
11. Optativa de Formación General I		
12. Optativa de Formación General II		
Segundo Año		
13. Química Orgánica		
14. Operaciones Unitarias		
15. Control de calidad		
16. Laboratorio II		
17. Biología Humana y Nutrición		
18. Laboratorio de Procesos		
19. Física II		
20. Práctica Profesional II		
21. Optativa de Formación III		
22. Optativa de Formación IV		
Tercer Año		
23. Química Biológica		
24. Química Analítica		
25. Microbiología de los Alimentos		
26. Bromatología		
27. Probabilidad y Estadística		
28. Laboratorio III		
29. Práctica Profesional III		
30. Sociología General		
31. Ecología		
32. Integración Económica		
33. Política Internacional Contemporánea		
Cuarto Año		
34. Toxicología		
35. Epidemiología		

36. Administración General		
37. Legislación Alimentaria		
38. Gestión de Calidad Total		
39. Comprensión de Textos I (Inglés)		
40. Metodología de la Investigación		
41. Fenómenos de Transporte		
42. Estadística Aplicada		
43. Parasitología		
44. Auditoría		
45. Ética y Deontología Profesional		
46. Planificación y Administración Estratégica		
47. Comprensión de Textos II (Inglés)		
48. Informática		
49. Práctica Profesional Final		
50. Tesina		

MODALIDAD DE CURSADO

Presencial. Para mayores precisiones en los horarios y días de cursado, consultar en las respectivas sedes académicas.

REQUISITOS PARA INGRESO

Solicitud con datos personales

- 2 fotocopias del DNI.
- 4 fotos 3x3 color.
- Fotocopia de partida de nacimiento.
- Constancia de alumno regular del último año del colegio secundario, fotocopia legalizada del certificado de estudios secundarios o constancia del certificado en trámite.
- Constancia de CUIL/CUIT.
- Fotocopia de una factura de algún servicio (luz, gas, cable, etc.) Dicha factura puede estar a nombre de alguno de los padres o tutores del aspirante sin importar que sean de otra localidad.
- Fotocopia de la matricula.

ESTA CARRERA SE DICTA EN:

Sede Central Concepción del Uruguay

8 de Junio 522

3260 - C. Del Uruguay - E. Ríos

Tel./fax: 03442-425606/427721

Email: info@ucu.edu.ar

Horario de atención: lunes a viernes de 9.00 a 12.00 hs. y de 16.00 a 20.00hs.

Centro Regional Rosario

Avenida Pellegrini 1556

S2000BUP - Rosario - Santa Fé

Tel./Fax: 0341-4484430 / 4484433



Email: informescrr@ucu.edu.ar

Facultad de Ciencias Agrarias