



TECNICATURA EN PROCESAMIENTO AGROALIMENTARIO (3 AÑOS)

PRIMER AÑO

	ASIGNATURA	RÉGIMEN	CORRELATIVIDADES
1	Matemática y estadística	1° Cuatrimestre	Sin Correlativas
2	Análisis matemático	1° Cuatrimestre	Sin Correlativas
3	Dibujo técnico y Sistemas de representación gráfica	1° Cuatrimestre	Sin Correlativas
4	Taller de introducción al procesamiento agroalimentario	1° Cuatrimestre	Sin Correlativas
5	Introducción a la economía	1° Cuatrimestre	Sin Correlativas
6	Química general e inorgánica	2° Cuatrimestre	1
7	Física	2° Cuatrimestre	2
8	Inglés	2° Cuatrimestre	Sin Correlativas
9	Gestión total de la calidad de alimentos	2° Cuatrimestre	4

SEGUNDO AÑO

10	Química orgánica y biológica	1° Cuatrimestre	2 y 6
11	Biología y Microbiología general	1° Cuatrimestre	2 y 6
12	Métodos de conservación de alimentos	1° Cuatrimestre	7 y 9
13	Operaciones unitarias	Anual	1, 2 y 7
14	Bioquímica de alimentos	2° Cuatrimestre	4 y 10
15	Análisis y control de alimentos	2° Cuatrimestre	9, 10 y 11
16	Higiene y seguridad industrial	2° Cuatrimestre	3 y 9

TERCER AÑO

17	Tecnología de las fermentaciones	1° Cuatrimestre	13 y 14
18	Procesamiento de lácteos, Carnes y sus derivados	1° Cuatrimestre	13, 14 y 15
19	Procesamiento de aceites	1° Cuatrimestre	13, 14 y 15
20	Procesamiento de vegetales	1° Cuatrimestre	13, 14 y 15
21	Tecnología de servicios auxiliares	1° Cuatrimestre	12 y 16
22	Práctica en fábrica	2° Cuatrimestre	2° año regular