

CAPÍTULO II

2. FINALIDADES DE LA FORMACION TÉCNICA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

2.1 La Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos, aproximaciones a su campo de estudio y conocimiento e impacto regional.

La industria de los alimentos es un área en permanente crecimiento, proveer con alimentos en cantidad y calidad suficiente para hacer frente a los requerimientos nutricionales crecientes de la población mundial, constituyen un imperativo ético de los estados.

La carrera de Técnico Superior en Tecnología de los Alimentos, tiene por finalidad formar recursos humanos con una sólida base tecnológica con competencias para analizar el proceso de transformación de las materias primas y convertirlas en productos alimenticios.

El futuro técnico contará con competencias para resolver problemas específicos del área relacionados con la adecuada selección de los insumos, controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos terminados de la industria alimentaria; implica también el control de los envases y materiales que se encuentran en contacto directo con los alimentos.

Atento a las exigencias a nivel nacional e internacional, el futuro técnico deberá contar con formación para desempeñarse en diferentes situaciones y contextos regionales que caracterizan la producción de alimentos en la provincia y el país, analizando y comprobando las condiciones técnicas e higiénicas requeridas en las materias primas e insumos determinando si los mismos son aptos para su posterior transformación. Desarrollará el control de calidad en toda la línea de producción hasta llegar al consumidor final.

La producción de materias primas del rubro de la alimentación, ubica a la Argentina en un lugar destacado y la caracterizan en el ámbito internacional por su diversidad y calidad, sin embargo es necesario destacar problemas en el procesamiento. La coexistencia de sistemas modernos con tradicionales muchas veces torna en ineficientes y costosos e inciden en la calidad de los productos, condicionando las exportaciones de productos elaborados.

Atento a éstos factores y considerando que la sustentabilidad en la producción de alimentos constituye un problema para la humanidad surge la necesidad de vincular recursos económicos, humanos y políticas para el correcto procesamiento de las materias primas, haciendo especial hincapié en la producción, almacenamiento, conservación y control en la distribución de los mismos.

2.2 Descripción de la carrera

Conforman el presente diseño, espacios curriculares consideradas troncales como Bromatología I, II, Tecnología de los alimentos, Conservación de los alimentos e Inspección y Control, Microbiología de los alimentos, articuladas con asignaturas del Campo de Formación General como Psicología Social y Matemática, Química General e Inorgánica, Biología, del Campo de la Formación de Fundamento- entre otras- destinadas a la construcción de saberes que posibiliten la participación activa y reflexiva del ámbito laboral específico del Técnico en Tecnología de los Alimentos.

El desarrollo de contenidos se estructurará en espacios teórico/ prácticos en el campo de la

Química y la Biología, particularmente en: Microbiología, Legislación Alimentaria, en Normas de Calidad locales e internacionales.

Los futuros técnicos abordarán contenidos que les permita intervenir en los procesos de producción, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y conservación de alimentos con formación en procesos industriales vinculados a la transformación de alimentos, herramientas indispensables para su actividad profesional.

2.3 Identificación del título:

- **Sector de la actividad socio-productiva:** Industria alimentaria
- **Denominación del perfil profesional:** Tecnología de los alimentos.
- **Familia Profesional:** Industria alimentaria

2.4 Denominación del Título:

Técnico Superior en Tecnología de los Alimentos

2.5 Duración de la carrera:

2 años y un semestre

2.6 Carga horaria total:

1856 hs

2.7 Objetivos de la carrera:

- Formar Técnicos Superiores con saberes que les permita aplicar y controlar la ejecución de normas de higiene y seguridad, ambientales, inocuidad, inspección e integridad a fin de alcanzar los estándares de calidad definidos en la producción y comercialización de los distintos tipos de alimentos.
- Promover en los estudiantes el desarrollo de conocimientos tecnológicos al servicio de la complejidad de la realidad social y en la búsqueda de alternativas respecto a la problemática de la provisión de los alimentos, desde una orientación ética y humanística.

2.8 Campo Ocupacional:

Ámbito Laboral	Ámbito Profesional
<ul style="list-style-type: none">▪ Empresas e instituciones de diversa complejidad contratistas o de servicios para el área de las industrias de los alimentos, oficinas técnicas, empresas de higiene y seguridad alimenticia y/o microemprendimientos destinadas a brindar servicios, organismos gubernamentales y no gubernamentales. Instituciones de Investigación y Desarrollo Públicas o Privadas, en laboratorios y plantas de Universidades, en laboratorios de análisis especializados, en Instituciones Públicas en las áreas de control bromatológico de alimentos y en emprendimientos generados por el técnico o integrando pequeños equipos de profesionales.▪ Empresas referidas a la asistencia técnica y comercialización de materias primas y productos terminados.▪ Laboratorios de control de calidad de productos terminados, semielaborados y materias primas de la industria y el comercio de alimentos.▪ Plantas de procesos productivos de alimentos derivados de vegetales, carnes, leche, productos artificiales, entre otros.▪ Industrias de acopio, selección y transporte de productos del agro.▪ Centros de Fiscalización en organismos oficiales.	<ul style="list-style-type: none">▪ El técnico está en condiciones de actuar individualmente o en equipo en la generación, concreción y gestión de emprendimientos y/o prestar servicios de asistencia técnica a terceros.▪ En las actividades profesionales puede brindar servicios de asistencia técnica en áreas ligadas a los procesos de transformación que requieran de sus conocimientos, tales como: control de elaboración, tratamientos de residuos, efluentes y emisiones, organización, gestión, control de calidad, control bromatológico, aspectos de seguridad e higiene y todos los otros aspectos relacionados a su trayectoria formativa.▪ Evalúa la factibilidad técnico – económica de microemprendimientos.▪ Proyecta y gestiona la instalación de laboratorios y plantas de pequeña y mediana escala vinculados al sector alimentario.▪ Selecciona, adquiere y supervisa el montaje de equipos de laboratorio y de plantas de la industria de la alimentación.

2.9 Perfil del Egresado

El Técnico Superior en Tecnología de los Alimentos contará con formación para aplicar y transferir conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes en situaciones reales de trabajo, conforme a criterios de profesionalidad propios de su área y responsabilidad social al:

Analizar, diagnosticar y resolver problemas específicos del área que van desde la adecuada selección - almacenamiento de materia prima, insumos y productos terminados hasta el consumidor final.

Implementar, operar y/o controlar los parámetros de proceso en las distintas líneas de producción y en los equipos a través de los instrumentos existentes de la industria alimentaria.

Organizar y dirigir las actividades de laboratorio, de los distintos procesos de producción y/o del desarrollo de nuevos productos, conformes a las normas de higiene, seguridad y ambiente en el procesamiento de los alimentos.

Realizar e interpretar los análisis y ensayos organolépticos, físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias primas, insumos, materiales en proceso y productos alimenticios (de origen animal, vegetal, mineral y/o artificial), efluentes y emisiones al medio ambiente.

Aplicar y controlar la ejecución de normas de higiene y seguridad, ambientales, inocuidad, inspección e integridad a fin de alcanzar los estándares definidos en la producción y comercialización de los distintos tipos de alimentos.¹

2.10 Condiciones de Ingreso

Teniendo en cuenta el Reglamento Académico Marco de la Jurisdicción, Resolución N° 4077/14, en el mismo se establecen las siguientes condiciones:

Artículo 5°: Ingreso.- A las instituciones de Educación Superior dependientes de la Provincia de Río Negro se ingresa de manera directa, atendiendo a la igualdad de oportunidades y la no discriminación.

Artículo 6°: Inscripción.- Para inscribirse en una institución de Educación Superior es necesario presentar la siguiente documentación:

- a) Solicitud de inscripción.
- b) Constancia de estudios secundarios completos, acreditados con la presentación del título en original y copia, o constancia de título en trámite o constancia de finalización de cursado del secundario con materias adeudadas.
- c) Fotocopia autenticada del documento de identidad (datos de identificación y domicilio).
- d) Partida de Nacimiento actualizada, original y copia autenticada.
- e) CUIL.

Esta documentación debe obrar en el legajo de cada estudiante al comenzar el ciclo lectivo. Por Secretaría de Estudiantes se realiza la carga de ingresantes en el sistema SAGE-LUA o sistema de administración de estudiantes equivalente, y se mantendrá actualizada la información respecto a su condición de regularidad y rendimiento académico.

¹ Marco de Referencia. Técnico Superior en Tecnología de los alimentos. Op Cit

CAPÍTULO V.

5. ESTRUCTURA CURRICULAR

5.1 Mapa curricular

TECNICATURA SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS							
Formación General		Formación de Fundamento		Formación Específica		Prácticas Profesionalizantes	
PRIMER AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Psicología Social (Asig. 2hs/32hs)	----	Química General e Inorgánica (Asig. 5hs/80hs)	Química Orgánica (Asig. 5hs/80hs)	----	Introducción a la Tecnología de los Alimentos (Asig. 5hs/80hs)	----	Práctica Profesionalizante I (Asig. 3hs/48hs)
Matemática (Asig. 8hs/128hs)		Biología General (Asig. 5hs/80hs)	Introducción al Derecho (Asig. 3hs/48hs)		Microbiología de los Alimentos (Asig. 5hs/80hs)		
		Biofísica (Asig. 5hs/80hs)					
SEGUNDO AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
----	----	Seguridad e Higiene Industrial (Asig. 3hs/48hs)	----	Bioquímica (Asig. 5hs/80hs)	Bromatología I (Asig. 5hs/80hs)	Práctica Profesionalizante II (Asig. 5hs/160hs)	
				Bromatología I (Asig. 5hs/80hs)	Diseño Higiénico de Instalaciones Alimentarias (Asig. 5hs/80hs)		
				Bioestadística (Asig. 5hs/80hs)	Conservación de los Alimentos (Asig. 5hs/80hs)		
					Inspección y Control de los Alimentos (Asig. 5hs/80hs)		
TERCER AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Ética Profesional (Asig. 3hs/48hs)	----	----	----	Aplicación de Normas Alimentarias (Asig. 5hs/80hs)	----	Práctica Profesionalizante III - Evaluación y Proyecto Final (Asig. 9hs/144hs)	----
				Gestión de Calidad (Asig. 5hs/80hs)			
Total horas Formación General: 208		Total horas Formación Fundamento: 416		Total horas Formación Específica: 880		Total horas Prácticas Profes.: 352	
Espacio de Definición Institucional: ---							
TOTAL HORAS DE LA CARRERA: 1856							