



Santa Cruz  
Gobierno de la provincia

CONSEJO  
PROVINCIAL  
DE EDUCACIÓN

# InSET

Instituto Superior de Enseñanza Técnica

## TECNICATURA SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS





## Ámbito laboral

El Técnico Superior en Tecnología de los Alimentos podrá desempeñarse en empresas de distinto tamaño, productoras de commodities o productos diferenciados, con alta tecnología, intermedia o elemental. Su ámbito laboral se ubica en empresas industriales, en empresas contratistas o de servicios en el área de las industrias de los alimentos, oficinas técnicas, empresas de higiene y seguridad alimenticia, microemprendimientos y/o de 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. Su formación le permitirá una gran movilidad interna (distintos sectores) y externa (distintos tipos de empresa) en el mercado de trabajo y lo preparará para trabajar interdisciplinariamente y en equipo continuando su formación a lo largo de toda su vida profesional. con el tamaño, contenido tecnológico y tipo de proceso y/o producto de la empresa en la que se desempeñe.



## Perfil profesional

El Técnico Superior en Tecnología de los Alimentos está capacitado 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.”

“Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad.”

# InSET

Instituto Superior de Enseñanza Técnica



# Plan de estudio

Espacio Curricular	Duración y Ubicación	PRIMER AÑO
Inglés Técnico	Anual	
Tecnología de la Información y la Comunicación	1° Cuatrimestre	
Matemática y Estadística	Anual	
Organización y Seguridad del Laboratorio	2° Cuatrimestre	
Química General	Anual	
Física Aplicada	Anual	
Microbiología General	Anual	
Organización y Gestión	Anual	

	Duración y Ubicación	SEGUNDO AÑO
Fisicoquímica	Anual	
Operaciones Unitarias y Sistemas de Control	Anual	
Procesos Productivos I	Anual	
Química de los Alimentos	Anual	
Bromatología y Toxicología	Anual	
Tecnología de los Alimentos I	Anual	
Prácticas Profesionalizante I	Anual	

Espacio Curricular	Duración y Ubicación	TERCER AÑO
Legislación Alimentaria	1° Cuatrimestre	
Procesos Productivos II	1° Cuatrimestre	
Gestión de la Calidad e Inoculación de los Alimentos	1° Cuatrimestre	
Tecnología de los Alimentos II	1° Cuatrimestre	
Prácticas Profesionalizante II	1° Cuatrimestre	