



UAP

TECNICATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

En la **UAP** formamos **técnicos** capacitados para intervenir en los procesos de elaboración, conservación y control de calidad de los alimentos, aplicando conocimientos que garanticen productos seguros, nutritivos y sustentables.

Podrás desempeñarte en industrias alimentarias, laboratorios, organismos de control bromatológico, áreas de calidad y producción o emprendimientos propios.

¡Vení a la UAP a prepararte para servir!




TECNICATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2 AÑOS
MODALIDAD PRESENCIAL

PRIMER AÑO

ANUAL

- Programa de Formación Integral I

PRIMER CUATRIMESTRE

- Introducción a la vida universitaria
- Razonamiento lógico y matemático
- Física aplicada
- Química general
- Microbiología de los alimentos
- Herramientas informáticas para la productividad
- Introducción a cosmovisión bíblica

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Matemática
- Termodinámica aplicada
- Química orgánica
- Materias primas
- Tecnología de los alimentos I
- Principios bíblicos para un estilo vida saludable

SEGUNDO AÑO

ANUAL

- Programa de Formación Integral II

PRIMER CUATRIMESTRE

- Estadística aplicada
- Introducción a la mecatrónica
- Química analítica y análisis de alimentos
- Bromatología y código alimentario
- Tecnología de los alimentos II
- Fundamentos del cristianismo

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Gestión de calidad
- Equipos y sistemas industriales
- Administración de la producción y las operaciones
- Nutrición y sustentabilidad
- Tecnología de los alimentos III
- Taller de observación y práctica
- Antropología bíblica