

PRE INSCRIPCIONES EN LÍNEA: hasta el 25 de marzo 2022

Todos los ingresantes deben llenar el siguiente formulario de preinscripción web preinscripcion.unca.edu.ar

INSCRIPCIONES: hasta el 1 de abril 2022

Presentación de la siguiente documentación con el ingresante:

- Formulario de Preinscripción WEB impreso.
- Documento Nacional de Identidad (D.N.I.), original y fotocopia.
- Partida de nacimiento autenticada y/o legalizada.
- Título de Educación Secundaria o Polimodal. En caso de estar en trámite: Certificado de Estudios Secundarios completos y título en trámite.
- Fotos carnet (4).
- Certificado de domicilio.

En caso de no contar con el Título de Educación Superior o Polimodal podrán presentarlo hasta el 7 de octubre de 2022.

Inscripciones para mayores de 25 años sin título secundario

Los mayores de 25 años que no hayan aprobado el nivel secundario podrán cursar estudios de nivel superior siempre que demuestren, a través de evaluaciones que la Universidad establezca, que tienen preparación y/o experiencia laboral acorde con los estudios que se proponen iniciar, así como aptitudes y conocimientos suficientes para cursarlos satisfactoriamente.

Para conocer todos los requisitos, deberán ingresar en el siguiente enlace: unca.edu.ar/mayoresde25sintitulo

Consultas: sae@agrarias.unca.edu.ar

Más info: agrarias.unca.edu.ar



TECNICATURA UNIVERSITARIA EN PROCESAMIENTO AGROALIMENTARIO SEDE BELÉN

Creando futuro

www.unca.edu.ar



Procesamiento Agroalimentario

TÍTULO: Técnico Universitario en Procesamiento Agroalimentario

DURACIÓN: 3 años

Alcances o actividades profesionales de la titulación

- Participar en el desarrollo y aplicación de métodos de elaboración y conservación de productos alimenticios.
- Controlar los parámetros de calidad aplicables durante la producción, el almacenamiento y el transporte de los mismos.
- Coordinar la recepción y el almacenamiento de materias primas, productos semielaborados y productos elaborados.
- Participar en la supervisión del almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de productos elaborados.
- Participar en la introducción de innovaciones tecnológicas en orden a incrementar la productividad.
- Colaborar en la implementación, monitoreo y validación de sistemas HACCP, BPM, POES, MIP y aplicar normas ISO.
- Integrar equipos de auditorías técnicas.
- Colaborar en la programación, operación y control de procesos vinculados con la producción de alimentos.
- Colaborar en la selección de medios de producción tales como materias primas, instrumentos de medición y control, equipos y métodos de organización de trabajo, en la industria de alimentos.
- Participar en la gestación, organización, dirección de pequeñas y medianas empresas de procesamiento agroalimentario.

Perfil del egresado

El Técnico Universitario en Procesamiento Agroalimentario estará capacitado para intervenir en los distintos procesos de elaboración de los productos alimenticios típicos de la región, a nivel industrial o semi-industrial; en el almacenamiento y el acondicionamiento para su transporte y comercialización y en el tratamiento de los residuos y efluentes, para garantizar el Saneamiento Ambiental y la Seguridad en Higiene Industrial, según lo establecido por la Dirección Técnica del establecimiento. El egresado con un perfil netamente práctico, podrá intervenir en el control de calidad, higiene y sanidad de los productos y procesos, según las normativas vigentes a nivel provincial, nacional e internacional.

DISEÑO CURRICULAR

Espacio Curricular	Cuatrim.	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Total	Correlativas
PRIMER AÑO				
1 Matemática y estadística	I	6	90	-
2 Análisis matemático	I	6	90	-
3 Dibujo téc. y Sistemas de representación gráfica	I	4	60	-
4 Taller de intro. al procesamiento agroalimentario	I	2	30	-
5 Introducción a la economía	I	4	60	-
6 Química general e inorgánica	II	8	120	1
7 Física	II	6	90	2
8 Inglés	II	3	45	-
9 Gestión total de la calidad de alimentos	II	5	75	4
SEGUNDO AÑO				
10 Química orgánica y biológica	I	6	90	2 y 6
11 Biología y Microbiología general	I	6	90	2 y 6
12 Métodos de conservación de alimentos	I	8	120	7 y 9
13 Operaciones unitarias	I y II	4	120	1, 2 y 7
14 Bioquímica de alimentos	II	6	90	4 y 10
15 Análisis y control de alimentos	II	8	120	9, 10 y 11
16 Higiene y seguridad industrial	II	5	75	3 y 9
TERCER AÑO				
17 Tecnología de las fermentaciones	I	6	90	13 y 14
18 Procesamiento de lácteos, Carnes y sus derivados	I	8	120	13, 14 y 15
19 Procesamiento de aceites	I	4	60	13, 14 y 15
20 Procesamiento de vegetales	I	6	90	13, 14 y 15
21 Tecnología de servicios auxiliares	I	15	60	12 y 16
22 Práctica supervisada en fábrica	II	24	160	2do año regular