Facultad de
UNER Bromatología

TECNICATURA EN CONTROL BROMATOLÓGICO

COMPETENCIAS DEL TÍTULO

La Tecnicatura es una Carrera Corta, Técnico-Instrumental, que da una formación específica en un campo del conocimiento en este caso la inspectoría oficial y el autocontrol.

El egresado puede desempeñarse como inspector en un organismo de contralor oficial o como colaborador de un profesional de grado en establecimientos alimenticios. El título no habilita para la dirección técnica ni para la enseñanza en ninguno de los niveles educativos.

PLAN DE ESTUDIO:

Está aprobado por Resolución del Consejo Superior de la UNER N° 068/07 y por Resolución Ministerio de Educación de la Nación N° 104/02. El título tiene validez nacional y reconocimiento oficial.

Primer año - Área Alimentos

Módulo 1. Problemática Socio Económica y Política de los Alimentos. Acreditación.

Módulo 2. Los Alimentos. Acreditación.

Módulo 3. Enfermedades transmitidas por alimentos. Conservación de alimentos. Análisis Sensorial. Acreditación.

Módulo 4. Envases. Rotulación y Publicidad de Alimentos. Acreditación.

Evaluación Integradora 1º Año. (Presencial)

Segundo año - Área Legal

Módulo 5. Establecimientos Alimenticios. Materias primas y productos elaborados. Acreditación.

Módulo 6. Marco legal vigente. Acreditación.

Módulo 7. Procedimiento de Inspectoría. Acreditación.

Evaluación Integradora 2º Año. (Presencial)

Tercer año - Área Inocuidad Alimentaria

Módulo 8. Inocuidad Alimentaria. Acreditación.

Módulo 9. Gestión de la calidad en las industrias alimenticias. Acreditación.

Módulo 10. Comercialización de los alimentos. Acreditación.

Evaluación Integradora 3º Año. Seminario de Contenido Variable. (Presencial)

En la instancia presencial del 3º Año, posteriormente a la evaluación integradora, el estudiante debe realizar un Seminario de Contenido Variable. Esto significa que en cada cohorte se propone un Seminario de Actualización, dictado por un especialista invitado, vinculado con la temática de la carrera y del futuro accionar como Técnico. Este Seminario es obligatorio.

Trabajo Final Integrador

Una vez aprobado el Examen Integrador del Tercer Año y el Seminario de Contenido Variable el estudiante deberá realizar un trabajo de aplicación práctica en el campo específico del control de alimentos; con su aprobación obtendrá el Título Universitario de Técnico en Control Bromatológico.

Los Módulos **se cursan de manera virtual y se acreditan en forma correlativa**. Se debe tener la totalidad de los módulos acreditados del año en cuestión para poder asistir a la Evaluación Integradora Anual (presencial)

La Evaluación Integradora presencial anual se realizará un día sábado en la Subsede Ushuaia.