



Licenciatura en

TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS

UADE
UNA GRAN UNIVERSIDAD

Licenciatura en

TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS

1 Primer año

- Álgebra y Geometría Analítica
- Química General
- Biología I
- Pensamiento Crítico y Comunicación
- Análisis Matemático I
- Análisis Matemático II
- Física General
- Química General e Inorgánica
- Introducción a la Programación
- Biología II

3 Tercer año


- Microbiología de los Alimentos
- Laboratorio de Microbiología de los Alimentos
- Química Biológica II
- Inglés II (lectocomprensión)
- Optativa I

Título intermedio: **TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS**

- Físicoquímica
- Fenómenos de Transporte
- Estadística Aplicada
- Bioquímica de los Alimentos
- Legislación Alimentaria

Informate:

 alimentos@uade.edu.ar

 (+54 9 11) 6812-6529

2 Segundo año

- Química Analítica
- Química Orgánica
- Estadística General
- Óptica y Calor
- Ética y Filosofía
- Termodinámica
- Análisis Instrumental
- Microbiología General
- Química Biológica I
- Inglés I (lectocomprensión)

4 Cuarto año

- Operaciones Unitarias
- Toxicología Alimentaria
- Bromatología
- Nutrición y Evaluación Sensorial
- Tecnología de Alimentos I
- Optativa II
- Materiales y Técnicas de Envasado
- Tecnología de Alimentos II
- Tecnología de Alimentos III
- Calidad Alimentaria
- Procesamiento de Alimentos

Título final: **LICENCIADO EN TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS**

Certificación internacional



- > Certificación internacional de la IFT (Instituto de Tecnología de Alimentos de los Estados Unidos)
- > Plantas piloto para fabricación de productos lácteos
- > Laboratorios especializados de química, instrumental, microbiología y biotecnología
- > Más de 53 años de trayectoria, con más de 1500 graduados

La carrera en números:

Años de estudio	4
Carga horaria total	2686
Materias	41