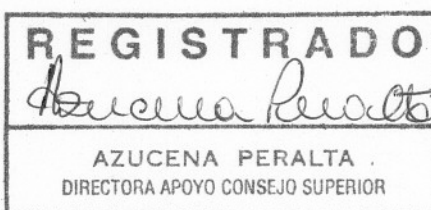




Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología  
Universidad Tecnológica Nacional  
Rectorado



teórico-práctico - en las cuales se proponen talleres cuyos propósitos serán los de aplicar e integrar conocimientos en casos concretos -.

## 2.1. Organización Curricular.

### 2.1.1. Estructura curricular:

<b>CURSOS Y SEMINARIOS</b>	<b>CARÁCTER</b>	<b>HORAS</b>
Legislación Alimentaria	Obligatorio	30
Química de los Alimentos	Obligatorio	45
Microbiología de los Alimentos	Obligatorio	45
Preservación de Alimentos	Obligatorio	50
Gestión de la Calidad	Obligatorio	30
Herramientas Matemáticas Aplicadas	Obligatorio	25
Fenómenos de Transporte en la Ingeniería Alimentaria	Obligatorio	50
Equipos e Instalaciones para el Procesamiento de Alimentos	Obligatorio	50
Seminario de Nutrición	Obligatorio	25
Seminario de Integración	Obligatorio	30
<b>SUBTOTAL</b>		<b>380</b>

Química y Tecnología de Cereales y Oleaginosas	Deben cursarse al menos 2 (DOS)	40
Química y Tecnología de los Lácteos		40
Química y Tecnología de los Productos Frutihortícolas		40
Química y Tecnología de los Productos Cármicos y Afines		40
<b>SUBTOTAL</b>		<b>80</b>
<b>TOTAL</b>		<b>460</b>



*Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología*  
*Universidad Tecnológica Nacional*  
*Rectorado*



## **2.2 Plan de Estudio:**

### **CURSO DE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**

#### **Objetivo:**

Brindar un marco de conocimiento de los aspectos regulatorios en el sector alimentario nacional, regional e internacional para la producción, transformación, distribución y comercialización de alimentos.

#### **Contenidos mínimos:**

- Aspectos regulatorios y la competitividad en el sector alimentario.
- Salud de los consumidores, prácticas justas en el comercio de alimentos y derecho a la información.
- Marco regulatorio del sector alimentario en Argentina.
- Definiciones y exigencias para los establecimientos, el personal y las condiciones de producción, transformación, distribución y rotulación de los alimentos.
- Marco institucional regulatorio en Argentina. Organismos nacionales y provinciales.
- Marco regulatorio del Sector Alimentario en el MERCOSUR.
- Comisión OMS/FAO
- El concepto de normas duras y normas blandas, y las estrategias de diferenciación en el sector alimentario.
- Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO).
- Producción Orgánica.

### **CURSO DE QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS**

#### **Objetivo:**

Brindar un conocimiento sobre la composición química de los alimentos, el tratamiento de los componentes básicos y las propiedades funcionales.