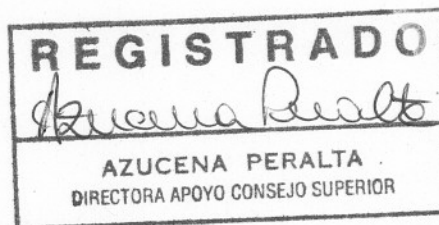




Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología  
Universidad Tecnológica Nacional  
Rectorado



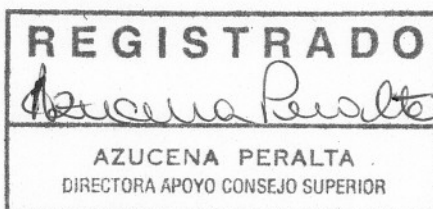
Química y tecnología de cereales y oleaginosas	Deben cursarse al menos 3 (TRES)	40
Química y tecnología de los lácteos		40
Química y tecnología de los productos frutihortícolas		40
Química y tecnología de los productos cárnicos y afines		40
<b>SUBTOTAL</b>		<b>120</b>

Análisis sensorial de alimentos	Optativo	30
Bioquímica de los alimentos	Optativo	30
Uso tecnológico de enzimas en alimentos	Optativo	30
Competitividad	Optativo	30
Mecanismos de las reacciones de deterioro	Optativo	30
Dispersiones y emulsiones	Optativo	30
Química y tecnología de glúcidos y productos azucarados	Optativo	30
Química y tecnología de bebidas hídricas, fermentadas y espirituosas	Optativo	30
Envases alimentarios	Optativo	30
Modelado y simulación de procesos en la industria alimentaria	Optativo	30
Gestión ambiental de la industria agroalimentaria	Optativo	30
Preservadores en alimentos	Optativo	30
Control estadístico de la calidad	Optativo	30
Diseño de experimentos	Optativo	30
<b>SUBTOTAL</b>		<b>120</b>

<b>TOTAL</b>	<b>660</b>
--------------	------------



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología  
Universidad Tecnológica Nacional  
Rectorado



## 2.2 Plan de estudio:

### 2.2.1. CURSOS Y SEMINARIOS OBLIGATORIOS

#### 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: