



Tecnicatura Universitaria en Bromatología				
CÓD.	ASIGNATURAS	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL T./P.	CARGA HORARIA TOTAL
PRIMER AÑO				
1	QUÍMICA	1° C	6	96
2	INDUSTRIA, MATERIAS PRIMAS Y PROCESAMIENTOS	1° C	5	80
3	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	1° C	3	48
4	INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS MATEMÁTICO	1° C	5	80
5	QUÍMICA ORGÁNICA	2° C	5	80
6	FÍSICA	2° C	6	96
7	MICROBIOLOGÍA GENERAL	2° C	4	64
8	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	2° C	3	48
SEGUNDO AÑO				
9	QUÍMICA ANALÍTICA	1° C	5	80
10	ESTADÍSTICA	1° C	4	48
11	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	1° C	5	80
12	BROMATOLOGÍA I	1° C	5	80
13	INGLÉS	2° C	3	48
14	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I	2° C	4	64
15	PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS	2° C	5	80
16	TALLER SOBRE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS	2° C	4	64
TERCER AÑO				
17	BROMATOLOGÍA II	1° C	6	96
18	CALIDAD DE ALIMENTOS	1° C	6	96
19	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II	1° C	4	64
20	GESTIÓN AMBIENTAL	1° C	3	48
21	PRÁCTICA PROFESIONAL	2° C		200
CARGA HORARIA TOTAL: 1640 HORAS.				