

Carrera de Pregrado - Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos

Carrera	Título	Duración	Inicio
Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos	Técnico/a Universitario/a en Inspección de Alimentos	5 cuatrimestres	2014

Plan de Estudios: 19.02 ([Resolución H.C.S N° 228/20](#) y [Disposición S.A. N° 205/20](#)) - [Plan Anterior \(19.01\)](#)

Título: Técnico/a Universitario/a en Inspección de Alimentos

Requisitos de Ingreso: Título de nivel medio o mayores de 25 años, según lo establecido por Artículo N° 7 de la Ley 24.521

Características: Carrera de Pregrado

Modalidad: Presencial

Duración: 2 y 1/2 años + Trabajo de Integración Final

Régimen: Bimestral (8 semanas) - Cuatrimestral (16 semanas)


Carácter: Teórico-práctico

Asignaturas: 21 asignaturas + Trabajo de Integración Final

Horas Totales de Carrera: 1613 horas reloj

Coordinador: [Mg. Ing. Rosa Silvana Ríos](#)

Consultar Horario de Cursado de la carrera en: [Resolución H.C.S. N° 299/15](#)

 [Descargar el programa \(PDF\)](#)

Cuat.	Código	Asignatura	Correlatividad (1)	Hs. Sem.	Hs. Tot.
-	-	Competencias en Inglés	-	-	-
	(2)	Competencias en Informática	-	-	-
I	11018	Matemática General	-	6	96
	11941	Química General e Inorgánica	-	6	96
	41941	Materias Primas y Preprocesamiento	-	6	96
II	11931	Introducción a la Física	11018	6	96
	41942	Tecnología de Alimentos	41941	6	96
	12017	Química de los Compuestos Biológicos	11941	6	96
	24901	Organizaciones, Sociedad y Administración	-	4	64
III	11942	Estadística y Muestreo	11018	6	96
	11943	Microbiología General	12017	4	64
	24902	Legislación Sanitaria	-	4	64
	24903	Industria, Producción y Comercialización Alimentaria	24901	4	64
	40127	Elementos de Nutrición	12017	4	64
IV	42943	Bromatología I	40127 - 41942	4	64
	41043	Microbiología de los Alimentos	11943	4	64
	41044	Toxicología Alimentaria	11943	2	32
	20980	Fiscalización Sanitaria y Procedimientos Administrativos	24902	4	64
V	41945	Bromatología II	42943	4	64
	23204	Responsabilidad Social	24903	3 (7 semanas)	21
	24904	Comercios Minoristas	24903 - 24902	4	64

	41045	Seguridad Ambiental e Industrial	20980	4	64
	41047	Gestión de Calidad	41942 - 24903	4	64
-	41990	Trabajo de Integración Final (2) (3)	Todas las asignaturas	-	120

TÍTULO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS

Notas

1. CORRELATIVIDAD: cursada en condición de REGULAR para cursar y APROBADA para rendir EXAMEN FINAL o PROMOCIONAR.
2. Para solicitar su iniciación el estudiante deberá acreditar competencias en Inglés e Informática. En caso de no contar con formación previa en estas disciplinas podrá cursar en forma extracurricular, cualquiera de las ofertas que proponga la UNLU para esta Carrera.
3. Para solicitar su iniciación el estudiante deberá tener cursado hasta el IV cuatrimestre inclusive, en condición de REGULAR.

Alcances del Título de Técnico/a Universitario/a en Inspección de Alimentos que expide la Universidad Nacional de Luján, aprobados por el Ministerio de Educación de la Nación por Resolución N° 1389 de fecha 4 de junio de 2015

Se deja establecido que cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida ("participar", "ejecutar", "colaborar", etc.), debe consignarse en forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor del título con competencia reservada según el régimen del artículo 43 LES del cual depende el poseedor del título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades.

El Técnico/a Universitario/a en Inspección de Alimentos podrá:

- Asistir al profesional responsable en el área de Alimentos.
- Actuar como personal idóneo en:
 - a. la recopilación y análisis de la documentación vinculada a la aplicación de las normativas vigentes de los alimentos;
 - b. el muestreo y toma de muestras bajo supervisión del profesional competente que realiza los análisis bromatológicos, microbiológicos y/o toxicológicos;
 - c. la sistematización de información generada o recabada en el ámbito de su incumbencia;
 - d. el análisis rutinario "in situ".
- Entender y asesorar en temas relativos a la sanidad bromatológica y la ejecución de programas de divulgación sobre seguridad alimentaria.
- Colaborar con el profesional del área en la inscripción de productos alimenticios, tanto a nivel municipal, provincial como nacional.
- Realizar la puesta a punto de técnicas analíticas relacionadas con la fiscalización alimentaria.
- Colaborar y actuar en centros de fiscalización de organismos oficiales.
- Actuar en laboratorios de fiscalización a nivel técnico.

 [Descargar el programa \(PDF\)](#)

Universidad Nacional de Luján - Ruta 5 y Avenida Constitución - (6700) Luján, Buenos Aires, Argentina.
Teléfonos: +54 (02323) 423979/423171 - Fax: +54 (02323) 425795 - Email: informes@unlu.edu.ar