



## Tecnicatura Universitaria en Industrias de Bebidas

Carga Horaria Total: 1600 horas-reloj

Total horas teóricas: 560 horas-reloj

Total horas prácticas: 1040 horas-reloj

Año	Campo	Régimen de Cursado	Asignatura	Horas semanales	Horas totales	Modalidad de dictado
1°	CFB	Cuatrimstral	Elementos de cálculo y estadística	6	96	Presencial
	CFB	Cuatrimstral	Nociones de química	4	68	Presencial
	CFB	Bimestral	Introducción a la Física	7	56	Presencial
	CFB	Bimestral	TIC's	4	32	Presencial
	CFB	Bimestral	Nociones de biología y microbiología	5	40	Presencial
	CFB	Bimestral	Taller I: manipulación de productos químicos y materiales	3	24	Presencial
	CFTE	Bimestral	Lectura y escritura académica	3	24	Presencial
	CFTE	Cuatrimstral	Análisis fisicoquímico de bebidas	4	68	Presencial
	CFTE	Cuatrimstral	Química aplicada a la producción de bebidas	5	80	Presencial
	CFTE	Trimestral	Introducción a las tecnologías de bebidas	8	96	Presencial
	CP	Mensual	Práctica en empresa I	12	48	Presencial
2°	CP	Cuatrimstral	Taller II: Ciencia y tecnología de bebidas analcohólicas	4	60	Presencial
	CFB	Bimestral	Inglés técnico	4	32	Presencial
	CP	Cuatrimstral	Tecnologías de Aguas potabilizadas, mineralizadas y gasificadas.	4	64	Presencial
	CP	Cuatrimstral	Tecnologías de Bebidas energizantes, isotónicas, infusiones e Instantáneos.	5	80	Presencial



	CP	Cuatrimestral	Tecnologías de refrescos de vegetales, frutas y sucedáneos	5	80	Presencial
	CP	Cuatrimestral	Taller III: Ciencia y tecnologías de bebidas alcohólicas	4	60	Presencial
	CP	Cuatrimestral	Tecnologías de bebidas destiladas, espirituosas y licores	6	96	Presencial
	CP	Cuatrimestral	Tecnologías de bebidas fermentadas	8	128	Presencial
	CP	Cuatrimestral	Práctica en empresa II	6	96	Presencial
3°	CFTE	Bimestral	Gestión de la calidad e inocuidad de los bebidas	8	40	Presencial
	CFTE	Bimestral	Seguridad, higiene y medioambiente	8	40	Presencial
	CP	Cuatrimestral	Práctica en empresa III: Práctica Integral en industria de bebidas	6	192	Presencial
					Horas totales: 1600	

## Alcances del título

El/la Técnico/a Universitario/a en Industrias de Bebidas de la Universidad Nacional de Mar del Plata podrá desempeñarse en las siguientes actividades profesionales:

1. Colaborar, participar, ejecutar, tomar decisiones operativas y supervisar operaciones y procesos de industrialización de bebidas bajo la supervisión del Ingeniero/a; Licenciado/a en Alimentos o el profesional competente.
2. Realizar tareas de laboratorio que impliquen la replicación de protocolos de análisis físicos, químicos, sensoriales y microbiológicos de materias primas, insumos, materiales y productos terminados.
3. Controlar parámetros vinculados con los procesos y operar en función del diagnóstico realizado por el profesional responsable.
4. Sistematizar e interpretar la información generada o recabada en la cadena productiva de bebidas, tomando como base el marco regulatorio vigente.
5. Participar en la ejecución de programas de seguridad, higiene y medioambiente en torno a la industria de bebidas.
6. Participar en equipos interdisciplinarios que elaboran y ejecutan proyectos de trabajo y/o investigación.