



## Tecnicatura Universitaria en Industrias de Bebidas

Carga Horaria Total: 1600 horas-reloj

Régimen de cursada

¡Atención! En la última columna se indica en qué cuatrimestre se cursa la asignatura. En el caso de esta tecnicatura el 1er cuatrimestre comienza a dictarse en agosto de cada año mientras que el 2do, comienza en marzo.

1er año			
Campo	Régimen de Cursado	Asignatura	Cuatrimestre en que se dicta
CFB	Cuatrimestral	Elementos de cálculo y estadística	1º
CFB	Cuatrimestral	Nociones de química	1º
CFB	Bimestral	Introducción a la Física	1º
CFB	Bimestral	TIC	1º
CFB	Bimestral	Taller I: manipulación de productos químicos y materiales	1º
CFB	Bimestral	Nociones de biología y microbiología	2º
CFTE	Bimestral	Lectura y escritura académica	2º
CFTE	Cuatrimestral	Análisis fisicoquímico de bebidas	2º
CFTE	Cuatrimestral	Química aplicada a la producción de bebidas	2º
CFTE	Trimestral	Introducción a las tecnologías de bebidas	2º
CP	Mensual	Práctica en empresa I	2º



2do año			
Campo	Régimen de cursado	Asignatura	Cuatrimestre en que se dicta
CP	Cuatrimestral	Taller II: Ciencia y tecnología de bebidas analcohólicas	1º
CFB	Bimestral	Inglés técnico	1º
CP	Cuatrimestral	Tecnologías de Aguas potabilizadas, mineralizadas y gasificadas.	1º
CP	Cuatrimestral	Tecnologías de Bebidas energizantes, isotónicas, infusiones e Instantáneos.	1º
CP	Cuatrimestral	Tecnologías de refrescos de vegetales, frutas y sucedáneos	1º
CP	Cuatrimestral	Taller III: Ciencia y tecnologías de bebidas alcohólicas	2º
CP	Cuatrimestral	Tecnologías de bebidas destiladas, espirituosas y licores	2º
CP	Cuatrimestral	Tecnologías de bebidas fermentadas	2º
CP	Cuatrimestral	Práctica en empresa II	2º

3er año			
Campo	Régimen de cursado	Asignatura	Cuatrimestre en que se dicta
CFTE	Bimestral	Gestión de la calidad e inocuidad de los bebidas	1º
CFTE	Bimestral	Seguridad, higiene y medioambiente	1º
CP	Cuatrimestral	Práctica en empresa III: Práctica Integral en industria de bebidas	1º

Abreviaturas:

**CFB:** Campo de Formación Básica

**CFTE:** Campo de Formación Técnica Específica

**CP:** Campo de las Prácticas



Modalidad de dictado de la carrera:

Clases teóricas: la asistencia en este tipo de actividades puede ser presencial o híbrida. Este último modo de asistir significa que el estudiante debe conectarse a partir de videoconferencia en el momento en que se dicta el teórico.

Actividades prácticas: este tipo de actividad requiere que las o los estudiantes asistan de manera presencial al sitio donde se realiza la práctica.

## **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 medio ambiente entorno a la industria de bebidas.
6. Participar en equipos interdisciplinarios que elaboran y ejecutan proyectos de trabajo y/o investigación.