

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

Tecnicatura Universitaria en Industrias de Bebidas: Plan de estudios

AÑO	Semestre	Régimen de cursado	ASIGNATURA
1	1	Cuatrimestral	Elementos de cálculo y estadística
		Cuatrimestral	Nociones de química
		Bimestre 1	Introducción a la física
		Bimestre 2	TICs
		Bimestre 2	Taller I: Manipulación de productos químicos y materiales
	2	Bimestre 2	Nociones de biología y microbiología
		Bimestre 1	Lectura y escritura académica
		Cuatrimestral	Análisis fisicoquímico de bebidas
		Trimestral	Química aplicada a la producción de bebidas
		Cuatrimestral	Introducción a las tecnologías de bebidas
		Mensual	Práctica en empresa I (PE I)
2	3	Cuatrimestral	Taller II: Ciencia y tecnología de bebidas alcohólicas
		Cuatrimestral	Tecnología de aguas potabilizadas, mineralizadas y gasificadas
		Cuatrimestral	Tecnología de bebidas energizantes, isotónicas, infusiones e instantáneos
		Cuatrimestral	Tecnología de refrescos de vegetales, frutas y sucedáneos
		Bimestre 2	Inglés técnico
	4	Cuatrimestral	Taller III: Ciencia y tecnología de bebidas alcohólicas
		Cuatrimestral	Tecnología de bebidas destiladas, espirituosas y licores
		Cuatrimestral	Tecnología de bebidas fermentadas
		Cuatrimestral	Práctica en empresa II
3	5	Bimestre 1	Gestión de la calidad e inocuidad de las bebidas
		Bimestre 2	Seguridad, higiene y medioambiente
		Cuatrimestral	Práctica en empresa III: Práctica integral en industria de bebidas