

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



MODALIDAD

100% Presencial.



DURACIÓN

4 años más Defensa de Tesis de Grado o Trabajo Final de Grado.



TÍTULO QUE OTORGA:

Ingeniero/a en
Tecnología de Alimentos.

MALLA CURRICULAR SEMESTRAL

PRIMER CURSO

Administración Agraria - Agronegocios - Biología - Botánica - Climatología - Contabilidad Agraria - Fisiología Vegetal - Inglés 1 - Matemática - Microbiología - Principios de Agricultura - Optativa 1.

SEGUNDO CURSO

Calculo Agrario - Ciencias de los Alimentos - Comercialización Agraria - Economía de la Producción - Finanzas Agrarias - Física Aplicada - Inglés 2 - Maquinarias Agrícolas - Química y Bioquímica - Uso y Manejo del Agua - Zootecnia y Exterior de los Animales - Optativa 2.

TERCER CURSO

Análisis de Alimentos - Bioestadística y Técnicas Experimentales - Gastronomía Industrial - Gestión de Calidad y Trazabilidad - Ingeniería de Producción - Inglés 3 - Marketing Alimentario - Microbiología de los Alimentos - Nutrición y Dietética - Química de los Alimentos - Tecnología de Alimentos - Optativa 3 - Optativa 4.

CUARTO CURSO

Alimentos con Beneficios Saludables - Ciencia y Tecnología de Alimentos 1 - Ciencia y Tecnología de Alimentos 2 - Ciencia y Tecnología de Alimentos 3 - Diseño y Gestión de Proyectos de Inversión - Inglés 4 - Innovaciones Tecnológicas - Legislación Alimentaria - Metodología de la Investigación - Seguridad y Soberanía Alimentaria - Toxicología de Alimentos - Optativa 5.



OBJETIVOS GENERALES

Proveer al egresado Tecnólogo/a en Alimentos los conocimientos teóricos de las principales herramientas y fundamentos de la Tecnología de Alimentos; así como, dotarles de las capacidades y habilidades profesionales para que puedan responder a los desafíos e innovaciones del área.



PERFIL DEL EGRESADO

Profesional capaz de imprimir a la industria alimentaria criterios de calidad e inocuidad necesarias en la preparación y manipulación de los alimentos, para satisfacer las necesidades actuales del mercado.

ÁREAS DE EMPLEABILIDAD



- **Industria alimentaria:** Supervisión de procesos, control de calidad y desarrollo de productos.
- **Instituciones públicas y privadas:** Implementación de normativas de inocuidad alimentaria.
- **Investigación y docencia:** Desarrollo científico en tecnologías alimentarias y enseñanza en instituciones educativas.
- **Consultorías:** Asesoramiento técnico para pequeñas y grandes empresas en mejora de procesos.



REQUISITOS

Requisitos de inscripción.

Para formalizar la inscripción en cumplimiento de las exigencias académicas y administrativas deberá:

- Estar vinculado a la base de datos del Registro Único del Estudiante de Educación Media (RUE-EM) del Ministerio de Educación y Ciencias.

Requisitos de inscripción para postulantes con estudios realizados en el extranjero.

El postulante deberá contar con:

- Resolución de Reconocimiento de estudios correspondientes al Nivel Medio expedido por el Ministerio de Educación y Ciencias, vinculado al Registro Único del Estudiante de Educación Media (RUE-EM).
- Copia de documento de identidad de país de origen. Carnet de Admisión Temporal emitido por Dirección de Migraciones (debe coincidir con el tiempo del cursado de la carrera).
- El apartado b y c no será necesario si cuenta con Cédula de Identidad paraguaya.

Sede Central: Asunción.

Filiales: Bella Vista, Ciudad del Este, Encarnación, Itá, Presidente Hayes.

TERRITORIO DE LÍDERES

