

Título de: TÉCNICO SUPERIOR EN LECHERÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PRIMER AÑO - PRIMER CUATRIMESTRE

Orden	Campo de Formación	ESPACIO CURRICULAR	Condic.	Horas reloj cuatrimestral	Horas cátedras semanales	Horas cátedra cuatrimestral	Correlativas para RENDIR. Tener APROBADO	
1	F.G.	Química	Cuatr.	85	8	128		
2	F.F.	Informática	Cuatr.	53	5	80		
3	F.G.	Introducción al Análisis Matemático	Cuatr.	85	8	128		
4	F.E.	Introducción a las Tecnologías Alimentarias	Anual	85	8	128		
5	P.P.	Prácticas Profesionalizante I	Anual	32	3	48		
Horas Totales				340	32	512		
Total de Espacios Curriculares: Cuatr. 3(tres) - Anual 2(dos)								

PRIMER AÑO - SEGUNDO CUATRIMESTRE

Orden	Campo de Formación	ESPACIO CURRICULAR	Condic.	Horas reloj cuatrimestral	Horas cátedras semanales	Horas cátedra cuatrimestral	Correlativas para RENDIR. Tener APROBADO	Correlativas para CURSAR. Tener REGULAR
6	F.G.	Química Orgánica	Cuatr.	85	8	128	1	1
7	F.E.	Sistema de Representación Gráfica	Cuatr.	53	5	80	2	2
8	F.G.	Álgebra y Geometría Analítica	Cuatr.	85	8	128	3	3
9	F.E.	Psicología de las Organizaciones y el Trabajo	Cuatr.	32	3	48		
	F.E.	Introducción a las Tecnologías Alimentarias	Anual	85	8	128		
	P.P.	Prácticas Profesionalizante I	Anual	32	3	48		
Horas Totales				372	35	560		
Total de Espacios Curriculares: Cuatr. 4(cuatro) - Anual 2(dos)								

SEGUNDO AÑO - PRIMER CUATRIMESTRE

Orden	Campo de Formación	ESPACIO CURRICULAR	Condic.	Horas reloj cuatrimestral	Horas cátedras semanales	Horas cátedra cuatrimestral	Correlativas para RENDIR. Tener APROBADO	Correlativas para CURSAR. Tener REGULAR
10	F.E.	Química Analítica	Cuatr.	85	8	128	01	01
11	F.G.	Física I	Cuatr.	85	8	128	03	03
12	F.E.	Química Biológica	Cuatr.	64	6	96	06	06
13	F.E.	Tecnologías Lácteas I	Anual	53	5	80	04	04
14	F.G.	Análisis Matemático	Anual	43	4	64	08	08
15	P.P.	Prácticas Profesionalizante II	Anual	32	3	48	05	05
Horas Totales				362	34	544		
Total de Espacios Curriculares: Cuatr. 3(tres) - Anual 3(tres)								

SEGUNDO AÑO - SEGUNDO CUATRIMESTRE

Orden	Campo de Formación	ESPACIO CURRICULAR	Condic.	Horas reloj cuatrimestral	Horas cátedras semanales	Horas cátedra cuatrimestral	Correlativas para RENDIR. Tener APROBADO	Correlativas para CURSAR. Tener REGULAR
16	F.F.	Termodinámica	Cuatr.	85	8	128	01	01 - 03
17	F.F.	Microbiología General	Cuatr.	64	6	96	12	12
18	F.G.	Física II	Cuatr.	85	8	128	11	11
	F.E.	Tecnologías Lácteas I	Anual	53	5	80	04	04
	F.G.	Análisis Matemático	Anual	43	4	64	08	08
	P.P.	Prácticas Profesionalizante II	Anual	32	3	48	05	05
Horas Totales				362	34	544		
Total de Espacios Curriculares: Cuatr. 3(tres) - Anual 3(tres)								

TERCER AÑO - PRIMER CUATRIMESTRE

Orden	Campo de Formación	ESPACIO CURRICULAR	Condic.	Horas reloj cuatrimestral	Horas cátedras semanales	Horas cátedra cuatrimestral	Correlativas para RENDIR. Tener APROBADO	Correlativas para CURSAR. Tener REGULAR
19	F.F.	Fenómenos de Transporte	Cuatr.	96	9	144	16	16- 08
20	F.G.	Estadística	Cuatr.	53	5	80	03	03
21	F.E.	Tecnologías Lácteas II	Cuatr.	85	8	128	13	13
22	F.F.	Organización y Administración de Empresas Agroalimentarias	Cuatr.	117	11	176		09
23	F.E.	Microbiología de los Alimentos	Cuatr.	85	8	128	17	17
24	P.P.	Prácticas Profesionalizante III	Anual	32	3	48	15	15
Horas Totales				468	44	704		
Total de Espacios Curriculares: Cuatr. 5(cinco) - Anual 1(una)								

TERCER AÑO - SEGUNDO CUATRIMESTRE

Orden	Campo de Formación	ESPACIO CURRICULAR	Condic.	Horas reloj cuatrimestral	Horas cátedras semanales	Horas cátedra cuatrimestral	Correlativas para RENDIR. Tener APROBADO	Correlativas para CURSAR. Tener REGULAR
25	F.E.	Química de los Alimentos	Cuatr.	96	9	144	06-10	06-10
26	F.E.	Tecnologías de Alimentos I	Cuatr.	117	11	176	23	Aprob 04
27	F.E.	Análisis de Alimentos I	Cuatr.	85	8	128	21	10-13
28	F.E.	Legislación y Seguridad Laboral	Cuatr.	53	5	80	22	Aprob 09
29	F.F.	Fisicoquímica I	Cuatr.	53	5	80	16	Aprob 16 Reg: 19
30	F.G.	Ingles I	Cuatr.	53	5	80		
	P.P.	Prácticas Profesionalizante III	Anual	32	3	48	15	15
Horas Totales				489	46	736		
Total de Espacios Curriculares: Cuatr. 6(seis) - Anual 1(una)								

CUARTO AÑO - PRIMER CUATRIMESTRE

Orden	Campo de Formación	ESPACIO CURRICULAR	Condic.	Horas reloj cuatrimestral	Horas cátedras semanales	Horas cátedra cuatrimestral	Correlativas para RENDIR. Tener APROBADO	Correlativas para CURSAR. Tener REGULAR
31	F.E.	Tecnologías de Alimentos II	Cuatr.	117	11	176	26	25
32	F.E.	Ética Profesional	Cuatr.	32	3	48		24
33	F.E.	Calidad de Alimentos	Cuatr.	96	9	144	26	26
34	F.F.	Operaciones Unitarias I	Cuatr.	117	11	176	19	19
35	F.E.	Análisis de Alimentos II	Cuatr.	64	6	96	27	Aprob 10 Reg: 27
36	F.G.	Ingles II	Cuatr.	53	5	80	30	30
Horas Totales				479	45	720		
37	P.P.	Práctica Profesionalizantes IV (*)	Cuatr.	120				Aprob hasta 23 Regular: 24, 25, 26, 27, 28 y 29.
Total de Espacios Curriculares: Cuatr. 7(siete)								