

Bromatología

● **Colegio Nacional de Monserrat**

Tecnicatura Superior en Bromatología - 3 años

¿Qué hace el/la técnico/a superior en bromatología?

El/la Técnico/a Superior en Bromatología realiza controles de calidad, de las condiciones higiénico-sanitarias y aplica Buenas Prácticas Manufactura (B.P.M) en establecimientos donde se manipulen, elaboren, almacenen y transporten alimentos.

A su vez, maneja datos estadísticos, material de laboratorio, programas informáticos y metodologías de las ciencias naturales y exactas, aplicadas al campo alimentario.

Estos profesionales elaboran e implementan proyectos de investigación-acción y colaboran en la determinación de aptitud de materias primas de alimentos y productos elaborados de acuerdo a la Legislación Alimentaria Argentina.

¿Dónde trabaja?

El/la Técnico/a Superior en Bromatología realiza controles de calidad, de las condiciones higiénico-sanitarias y aplica B.P.M. (Buenas Prácticas Manufactura) en establecimientos donde se manipulen, elaboren, almacenen y transporten alimentos.

Intereses que favorecen el estudio y el desempeño profesional

Algunas características que favorecen el estudio y desempeño profesional son un interés genuino en la química, biología y tecnología de los alimentos; las habilidades analíticas y de resolución de problemas; interés por el análisis de datos, interpretación de resultados y capacidad para encontrar soluciones a problemas complejos para garantizar la calidad de los alimentos. Capacidad de trabajo en equipo y comunicación efectiva. Responsabilidad y compromiso con la salud pública en cuanto a la seguridad alimentaria y la protección de la salud de los consumidores/as.

Inscripciones e ingreso

Se recomienda consultar fecha y requisitos de inscripción en la página web de la Escuela www.monserrat.unc.edu.ar

La inscripción es online, generalmente, en la primera quincena de diciembre. En el momento de la inscripción se entrega el material de estudio. Se dictan seminarios. El examen de ingreso es presencial y tiene lugar a fin de febrero o principios de marzo.

El cursado de la carrera es durante el turno noche de 18 a 22hs.

Características principales del plan de estudios

Para ingresar a la carrera de Técnico/a Superior en Bromatología el/la estudiante deberá rendir un examen donde se evalúan conocimientos relativos a química orgánica e inorgánica.

Las unidades son:

- Materia y energía;
- Sistemas materiales;
- Estructura atómica;
- Tabla periódica y sus propiedades;
- Las uniones químicas;
- Los compuestos inorgánicos y sus relaciones;
- Soluciones;
- Estequiometría;
- Compuestos del carbono.

Plan de estudios

PRIMER AÑO

- Química
- Matemática Aplicada
- Industrias Alimentarias I
- Legislación Alimentaria
- Informática Aplicada
- Práctica I

SEGUNDO AÑO

- Química Analítica
- Química Aplicada
- Análisis de los Alimentos I
- Industrias Alimentarias II
- Práctica II

TERCER AÑO

- Análisis de los Alimentos II
- Microbiología de los Alimentos
- Toxicología de los Alimentos
- Práctica III

Nota: El plan de estudios se complementa con prácticas en laboratorio, en establecimientos alimenticios, entre otros.

Más información

www.monserrat.unc.edu.ar

Dirección: Obispo Trejo 294, Centro, Córdoba Capital

Teléfono: (0351) 535-3940 Int.78209

E-Mail: monserrat@cnm.unc.edu.ar

Facebook: Colegio Nacional del Monserrat

Instagram: @colegiomonserrat