

## Técnico en Tecnología de los Alimentos

		Primero			Segundo			Tercero			Cuarto			Quinto			Sexto								
		Horas		Hs.Pr	Horas		Hs.Pr	Horas		Hs.Pr	Horas		Hs.Pr	Horas		Hs.Pr	Horas		Hs.Pr						
		Espacio Curricular	Cat	Reloj	Espacio Curricular	Cat	Reloj	Espacio Curricular	Cat	Reloj	Espacio Curricular	Cat	Reloj	Espacio Curricular	Cat	Reloj	Espacio Curricular	Cat	Reloj						
<b>Formación General</b>	<b>LENGUA Y LITERATURA</b>	Lengua Y Literatura I	5		120	Lengua y Literatura II	5		120	Lengua y literatura III	4		96	Lengua y Literat. IV	4		96	Lengua y Literatura V	3		72				
	<b>LENGUA EXTRANJERA</b>	Lengua Ext.-Inglés I	3		72	Lengua Ext.-Inglés II	3		72	Lengua Extr.-Inglés III	3		72	Lengua Extr.- Inglés IV	3		72	Lengua Ext.- Inglés V	3		72	Inglés técnico	3		72
	<b>CS. SOCIALES - Geografía</b>	Geografía I	4		96	Geografía II	3		72	Geografía III	3		72												
	<b>CS. SOCIALES - Historia</b>	Historia I	3		72	Historia II	4		96	Historia III	3		72												
	<b>HUMANIDADES/ FEC</b>	Orientación	2		48	Formación Ética y ciudadana I	3		72	Form.Ética y Ciudadana II *1	3		72	Lógica *2		3	72	Psicología	3		72	Filosofía	3		72
	<b>EDUCACIÓN TIC`S</b>	Tecnología de la información y de la comunicación	3		72																				
	<b>EDUCACIÓN ARTÍSTICA</b>	Música	3		72	Artes visuales	3		72	Teatro	3		72												
<b>EDUCACIÓN FÍSICA</b>	Ed. Física	3		72	Ed. Física	3		72	Ed. Física I	3		72	Ed. Física II	3		72	Ed. Física III	3		72					
<b>Total Hs</b>			26	624		24	576		22	528		13	312		12	288		6	144						
<b>Formación Científica Tecnológica</b>	<b>MATEMÁTICAS</b>	Matemática I	5		120	Matemática II	5		120	Matemática III	4		96	Matemática IV	4		96	Matemática V	4		96	Matemática VI	4		96
	<b>CIENCIAS NATURALES</b>	Biología I	4	2	96	Biología II	4	2	96	Biología III	4	2	96	Nutrición	4	1	96								
										Física I	4	2	96	Física II	4	2	96	Física III	4	2	96				
						Química General I	4	2	96	Química General II	4	2	96												
	<b>DISEÑO</b>	Representación gráfica	4	4	96																	Sustentabilidad ambiental	4	2	96
<b>ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN</b>												Economía	3		72	Administración	3		72		Logística y comercialización	3		72	
<b>Total Hs F.C.T</b>			13	312		13	312		16	384		15	360		11	264		11	264						
<b>Formación Técnica Específica</b>	<b>PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES</b>	Taller de cocina Familiar	3	3	72	Taller de cocina profesional*	3	3	72																
		Taller de Química	4	4	96	Taller Física	3	3	72																
		Proyecto integrado	1	1	24	Proyecto integrado	1	1	24																
	<b>MARCO TÉCNICO ALIMENTARIO</b>					Huerta Orgánica*	3	3	72	Proyecto productivo : Conservación de los alimentos	4	4	96	Microbiología general	5	3	120	Técnicas microbiológicas de los alimentos	5	3	120	Legislación y Gestión de la Seguridad Alimentaria	4	2	96
																		Higiene y seguridad *3	3		72	Toxicología de los alimentos	4	2	96
														Qca. Biológica	5	3	120	Parasitología y plagas de alimentos	4	2	96	Técnicas Analíticas de los alimentos	5	4	120
										Química Orgánica	5	2	120	Química Analítica	6	3	144	Bromatología	4	2	96	Tecnología de los alimentos	6	3	144
																		Operaciones Unitarias	5	2	120	Procesos Enológicos y afines	6	3	144
<b>Prácticas Profesionalizantes</b>													Prácticas Profesionalizan	3	3	72	Prácticas Profesionalizan	3	4	72	Prácticas Profesionalizantes	5	5	120	
<b>Total Hs P.P</b>													3	72		3	72		5	120					
<b>TOTAL HORAS</b>			47	14	1128		47	14	1128		47	12	1128		47	15	1128		47	15	1128		47	21	1128
<b>Total ESPACIOS</b>			<b>13</b>			<b>13</b>				<b>13</b>			<b>12</b>				<b>13</b>				<b>11</b>				
<b>Total ESPACIOS PRACT.</b>			4			5				5			6				6				6				
<b>Porcentaje práctica</b>				<b>29,7872</b>			<b>29,787</b>					<b>25,53</b>				<b>31,91</b>				<b>31,91</b>				<b>44,7</b>	



1

2

3