

TÉCNICO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – Liceo Agrícola y Enológico “Domingo F. Sarmiento”

PLAN DE ESTUDIOS		Primero		Segundo		Tercero		Cuarto		Quinto		Sexto	
		Espacio curricular	h/c	Espacio curricular	h/c	Espacio curricular	h/c	Espacio curricular	h/c	Espacio curricular	h/c	Espacio curricular	h/c
Formación General	LENGUA Y LITERATURA	Lengua y Literatura I	5	Lengua Literatura II	5	Lengua y Literatura III	4	Lengua y Literatura IV	4	Lengua y Literatura V	3		
	LENGUA EXTRANJERA	Lengua Extr.-Inglés I	3	Lengua Extr.-Inglés II	3	Lengua Extr.-Inglés III	3	Lengua Extr.-Inglés IV	3	Lengua Extr.-Inglés V	3	Inglés Técnico	3
	CIENCIAS SOCIALES	Geografía I	4	Geografía II	3	Geografía III	3						
		Historia I	3	Historia II	4	Historia III	3						
	HUMANIDADES	Orientación	2	Formación Ética y Ciudadana I	3	Formación Ética y Ciudadana II	3	Lógica	3	Psicología	3	Filosofía	3
		Tecnología de la Inf. y de la Comunicación	3										
	EDUCACIÓN ARTÍSTICA	Música	3	Artes visuales	3	Teatro	3						
EDUCACIÓN FÍSICA	Ed. Física I	3	Ed. Física II	3	Ed. Física III	3	Ed. Física IV	3	Ed. Física V	3			
Formación Científico Tecnológica	MATEMÁTICA	Matemática I	5	Matemática II	5	Matemática III	4	Matemática IV	4	Matemática V	4	Matemática VI	4
	CIENCIAS NATURALES	Biología I	4	Biología II	4	Biología III	4	Nutrición	4				
					3	Física I	4	Física II	4	Física III	4		
				Química Gral. I	4	Química Gral. II	4						
	DISEÑO	Representación Gráfica	4									Sustentabilidad Ambiental Alimentaria	4
ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN							Economía	3	Administración	3	Logística y Comercialización	3	
Formación Técnico Específica	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALIZANTES	Taller Cocina Familiar	3	T Cocina Prof.	3								
		Taller Química	4	T Huerta Orgánica	3								
			1	Taller de Física	3								
		Proyecto Integrado I (Lazo verde y Ciencia)		Proyecto Integrado II (Est. guías- Apicultura)	1	Proyecto Introducción a la Conservación Alimentos	4						
	MARCO ALIMENTARIO							Microbiología General	5	Téc. Microbiológicas de los Alimentos	5	Gestión de la Seguridad Alimentaria	4
										Higiene y Seguridad de los Alimentos	3	Toxicología de los Alimentos	4
								Química Biológica	5	Parasitología y Plagas de Alimentos	4	Técnicas Analíticas de los Alimentos	5
						Química Orgánica	5	Química Analítica	6	Bromatología	4	Tecnología de los Alimentos	6
										Operaciones Unitarias	5	Procesos Enológicos y Afines	6
	P.P.	PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES						Prácticas Profesionalizantes.	3	Prácticas Profesionalizantes	3	Prácticas Profesionalizantes.	5