



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

ESCUELA TÉCNICA "RAGGIO"

PLAN DE ESTUDIOS

Especialidad: **Industria de los Alimentos**

Decreto 398/73

Duración: 6 (seis) años.

Título Final: **Técnico en Tecnología de los Alimentos**

VIGENTE A PARTIR DEL 2016

CF	ALIMENTOS- RESOL Nº 2749/MEGC/2014	Ciclo Superior			
		1º	2º	3º	4º
GENERAL	HISTORIA	3			
	GEOGRAFÍA	3			
	EDUCACIÓN FÍSICA	3	3	3	3
	EDUCACIÓN CIUDADANA	2			
	INGLÉS	3	3	3	
	CIUDADANÍA Y TRABAJO				2
	LENGUA Y LITERATURA	4	3	3	
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA				2
CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	MATEMÁTICA	5	4	3	
	FÍSICA	4			
	QUÍMICA	3			
	TALLER TECNOLOGÍA Y CONTROL	4*			
	BIOLOGÍA		2		
	QUÍMICA ANALÍTICA		4		
	QUÍMICA ORGÁNICA		5		
	QUÍMICA Y TERMODINÁMICA		4		
	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LAS ORGANIZACIONES			3	
	MICROBIOLOGÍA GENERAL			3	
	QUÍMICA BIOLÓGICA			4	
	GESTIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS				4
TÉCNICA ESPECÍFICA	INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	2			
	HIGIENE Y SEGURIDAD MEDIOAMBIENTAL		2		
	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA I		4		
	NUTRICIÓN Y TOXICOLOGÍA			2	
	PROCESOS INDUSTRIALES DE LOS ALIMENTOS I			5	
	BROMATOLOGÍA Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I			6	
	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II			4	
	PROCESOS INDUSTRIALES DE LOS ALIMENTOS II				6
	BROMATOLOGÍA Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II				6
	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA III				4
	MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA				3
	TALLER- LABORATORIO I	10			
	TALLER- LABORATORIO II		12		
	TALLER- LABORATORIO III			9	
	TALLER- LABORATORIO IV				9
PP	PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES				9
CANTIDAD DE HORAS POR AÑO		46	46	48	48
UNIDADES CURRICULARES		11	11	12	10

*El sistema de calificación y promoción del taller y el taller de tecnología y del control conforman una única unidad curricular; su calificación será única e indisoluble y corresponderá según el caso a la cursada de cada trimestre.