



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			
		1°	2°	3°	4°
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 insoluble y corresponderá según el caso a la cursada de cada trimestre.