

TECNICATURA SUPERIOR



BROMATOLOGÍA

¿Qué vas a aprender?

Aprenderé a controlar la calidad de alimentos, realizando análisis y ensayos de materias primas e insumos, como así también a inspeccionar los sectores donde se elaboran y/o expenden alimentos.

¿Qué podrás hacer?

Podrás evaluar ambientes elaboradores de alimentos y asesorar en aspectos referidos a las reglamentaciones vigentes. También podrás desempeñarte en la aplicación de técnicas para efectuar controles de calidad de materias primas, insumos y envases, como así también de materiales en proceso, de productos alimenticios, de efluentes y emisiones al medio ambiente. Podrás participar en la gestión y organización de emprendimientos vinculados a la bromatología.



Duración: 3 años.



Requisito:
Secundario completo.



Título oficial.
Alcance nacional.

Dónde estudiar

