

# TECNICATURA SUPERIOR



## TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### ¿Qué vas a aprender?

Aprende a analizar, diagnosticar, organizar y gestionar las diferentes líneas de trabajo de un proceso productivo, con la calidad requerida por el mercado y la normativa vigente. Capacitate en el empleo de las últimas tecnologías disponibles, que contribuyen al desarrollo sostenido del sector.

### ¿Qué podrás hacer?

Podrás desempeñarte en las etapas de evaluación de factibilidad, implementación y gestión de microemprendimientos. Serás capaz de identificar y aplicar los adelantos científico tecnológicos a los controles de calidad, para determinar la inocuidad en las materias primas, en los productos en proceso y en los productos finales.



Duración: 3 años.



Requisito:  
Secundario completo.



Título oficial.  
Alcance nacional.

Dónde  
estudiar

