

Tecnicatura Superior en Tecnología de Alimentos

Resolución MEC N° 825/2022



Instituto Gastronómico
Internacional

www.igi-la.com

Tecnicatura Superior en Tecnología de Alimentos

(Resolución MEC N° 825/2022)

Duración: **2 años, 4 semestres**

Perfil de ingreso: **Bachillerato concluido**

Metodología de la cursada: **Presencial, semipresencial y virtual**

Título: **Técnico Superior en Tecnología de Alimentos**

MATERIAS

1ER. AÑO

- Química culinaria
- Nutrición
- Química
- Comunicación oral y escrita
- Higiene y seguridad de los alimentos
- Matemática
- Biología
- Recursos alimenticios del Paraguay
- Microbiología general
- Ciencias de los Alimentos
- Procesos Industriales
- Ética profesional
- Legislación laboral

2DO. AÑO

- Microbiología de los Alimentos
- Análisis de los Alimentos
- Tecnología de Vegetales
- Tecnología de Carne y Derivados
- Tecnología de Lácteos y Derivados
- Tecnología de vegetales, aceites y derivados
- Química y Bioquímica de los alimentos
- Toxicología de alimentos
- Gestión de calidad
- Envases y embalajes
- Metodología de Investigación

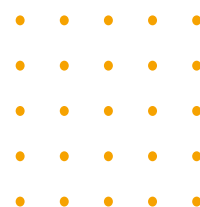




1. Fundamentación de la Tecnicatura Superior en Tecnología De Alimentos

El mercado actual de los alimentos se caracteriza por una demanda creciente de productos con mayor valor agregado, que satisfacen las necesidades y expectativas de los consumidores. Dado que el alimento elaborado debe ser inocuo y apto para el consumo, es necesario un profesional con una sólida formación que le permita aplicar en su ámbito de trabajo rigurosos criterios de selección de la calidad de la materia prima, como así también, las necesarias exigencias de seguridad y precisión propios del control de los procesos y del cumplimiento de especificaciones de calidad del producto final. Esto contribuirá a un mejor desarrollo de las actividades económicas relacionadas con la producción de alimentos, favoreciendo la consolidación de los emprendimientos existentes y la promoción de nuevos, y redundará en un beneficio para mejorar la calidad de vida de la población. Sus actividades estarán vinculadas a la comprensión de la calidad de las materias primas

agroindustriales desde el origen, los procesos de elaboración y conservación de alimentos (desde emprendimientos hasta escala industrial), manejo de sistemas de empaque y comercialización, así como el análisis y control de insumos y productos elaborados o fraccionados por empresas. Como conclusión, la importancia que tiene la producción agropecuaria en nuestro país y, en particular en la región, con una estrecha vinculación con los sectores productivos, las empresas y organismos fuertemente relacionadas con el agro, son importantes al momento de destacar el valor que puede alcanzar para la comunidad en general que la jurisdicción brinde formación de nivel técnico superior con competencias y calificaciones laborales relacionadas con el sector agroindustrial.



2. Perfil Profesional

2.1 Alcance del perfil profesional

El Técnico Superior en Alimentos tendrá competencia para ejecutar y supervisar operaciones de industrialización de alimentos, utilizando las tecnologías apropiadas en cada proceso, atendiendo un sistema de control de calidad, participando en estrategias de optimización de procesos, asesorando en las normas de manipulación segura, y actuando con responsabilidad y sentido ético en el desempeño de su rol profesional.

2.2 Áreas de competencia

2.2.1. Ejecutar, supervisar y proponer acciones para la correcta realización de las operaciones de manipulación, elaboración, preservación y distribución de alimentos.

- Seleccionar y utilizar la tecnología apropiada para los distintos procesos de elaboración de alimentos.
- Organizar técnicamente la producción.
- Controlar las condiciones de proceso.
- Utilizar los métodos de conservación requeridos para cada producto.
- Implementar procesos de escaldado, pasteurización y esterilización.
- Implementar procesos de preservación de alimentos por bajas temperaturas: refrigeración y congelación.

• Implementar procesos de preservación de alimentos por evaporación, concentración, salado, reducción de pH, ahumado, uso de conservantes, radiación.

• Realizar predicciones de vida útil y conservabilidad de alimentos en base a la determinación de la cinética de degradación.

• Implementar y utilizar métodos de trazabilidad.

• Diagramar sistemas de distribución y transporte del producto final.

2.2.2. Ejecutar, supervisar y proponer acciones para mejorar la calidad de la materia prima utilizada en la elaboración de alimentos

• Realizar determinaciones físicas, químicas, bioquímicas y funcionales de los componentes de las materias primas, de los productos terminados, en vías de elaboración y de efluentes de distintos orígenes.

• Reconocer y cuantificar microorganismos saprófitos y patógenos en la materia prima a utilizar en la elaboración de alimentos.

• Preparar reactivos, soluciones y medios de cultivos necesarios para los estudios.

• Seleccionar y aplicar medios y técnicas de análisis microbiológico.

• Realizar determinaciones de propiedades sensoriales de los alimentos.

• Tomar, preparar e identificar muestras representativas basadas en métodos estadísticos para ensayos y análisis.





2.2.3. Supervisar en la implementación de sistemas de calidad en producción de alimentos.

- Establecer causas de deterioro de alimentos según peligros físicos, químicos y microbiológicos.
- Implementar y controlar procedimientos estándares de desinfección y las buenas prácticas de manufactura.
- Planificar las acciones correspondientes en los puntos críticos de control en los procesos.

2.2.4. Gestionar personal bajo su campo de acción.

- Participar en el diseño de planes de prevención para el control de los factores de riesgo laboral y control ambiental.
- Coordinar y supervisar la modalidad de trabajo en su área.
- Instruir a operarios para el uso eficiente y responsable de los equipos.
- Crear condiciones de comunicación fluida.

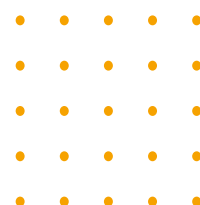
2.2.5. Aplicar normas sobre producción, distribución, comercialización, y criterios de calidad de productos alimenticios.

- Interpretar disposiciones legales sobre habilitación de establecimientos, uso de suelo, impacto ambiental, caracterización de productos, inscripción de productos y establecimientos, adulteración de alimentos, etc.

- Aplicar el marco normativo con respecto a calidad y habilitación de establecimientos y productos.
- Aplicar las normas de control bromatológico.
- Aplicar las normas referentes a la sanidad de la materia prima.

2.2.6. Organizar y gestionar micro emprendimientos

- Identificar el proyecto de emprendimiento.
- Actuar en la formulación y evaluación de la factibilidad técnico económico.
- Programar y poner en marcha el emprendimiento.
- Gestionar el emprendimiento.



3. Área Ocupacional

Los Técnicos Superiores en Tecnología de Alimentos podrán desempeñarse en diferentes contextos. La amplia variedad de industrias alimenticias, como así también de establecimientos de producciones primarias existentes, no nos permiten hablar de un ámbito privilegiado de desempeño, pero si lo podemos describir como de gran amplitud en cuanto a la puesta en acto de las capacidades adquiridas a través de la propuesta curricular.

También podrá desempeñarse en microemprendimientos con total idoneidad en cuanto a los procesos de manipulación de materias primas y procesos, como así también en lo que a su organización y gestión se refiere, en los organismos oficiales y privados de control de calidad, y realizando actividades de asesoramiento y asistencia técnica.



Las áreas ocupacionales de competencia que se consideran pertinentes para trabajar son:

- Industrias cárnicas: frigoríficos de carne vacuna, porcina, conejos, liebres, aves.
- Industrias lácteas.
- Manufactura de pescado, mariscos y crustáceos: plantas de procesamiento embarcado y en tierra.
- Producción e industrialización de frutas, verduras, hortalizas y legumbres.
- Plantas de elaboración de aguas y bebidas.
- Laboratorios microbiológicos de control de calidad.
- Organización y gestión de micro emprendimientos.
- Capacitación de operarios.
- Laboratorios oficiales y privados de control de calidad.
- Establecimientos de producción primaria
- Establecimientos de elaboración de alimentos: micro emprendimientos, pymes y grandes industrias.
- Empresas de distribución de productos alimenticios.
- Consumidores como: hospitales, empresas de catering, restaurantes, etc.
- Generación de microempresas.
- Tercerización de servicios de control de calidad.

4. Requisitos de ingreso y acreditaciones

El aspirante deberá acreditar el nivel de Educación Secundaria a través de las certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional.



FILIALES

Asunción: 0982-581688

Lambaré: 0983-855595

Luque: 0986-422741

San Lorenzo: 0986-191330

Ciudad del Este: 0984-817186

Coronel Oviedo: 0982-499148



www.igi-la.com