

Carrera de Pregrado - Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas

Carrera	Título	Duración	Inicio
Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas	Técnico/a Universitario en Industrias Lácteas	5 cuatrimestres	2007

Plan de Estudios: 41.02 ([Resolución H.C.S. N° 464/19](#) - [Disposición S.A. N°710/19](#) - [Plan Anterior \(41.01\)](#))

Título: Técnico/a Universitario/a en Industrias Lácteas

Requisitos de Ingreso: Título de nivel medio o mayores de 25 años, según lo establecido por Art. N° 7 de la Ley 24.521

Características: Carrera de Pregrado

Régimen: bimestral (8 semanas) - cuatrimestral (15 Semanas)

Modalidad: Presencial

Carácter: Teórico-práctico

Asignaturas: 23 + Trabajo de Integración Final

Horas Totales de Carrera: 1638 horas reloj

Coordinador: [Ing. Marchini Mariano](#)

[Consultar los programas de las actividades académicas](#)

[Descargar el programa \(PDF\)](#)

Cuat.	Código	Asignatura	Correlatividad	Hs. Sem.	Hs. Tot.
I	11010	Taller de Análisis y Resolución de Problemas	-	8 (por 6 semanas)	48
	11018	Matemática General	-	6	90
	41014	Producción Primaria	-	4	60
	11932	Química General e Inorgánica	-	6	90
II	11017	Química de los Compuestos Biológicos	11932	6	90
	23114	Normativa y Legislación en la Industria Láctea	-	3 (por 8 semanas)	24
	23117	Ética y Responsabilidad Social	-	3 (por 7 semanas)	21
	11931	Introducción a la Física	11010 - 11018	6	90
	11936	Biología General	-	4	60
III	41015	Operaciones Básicas e Instalaciones	11931	6	90
	41003	Microbiología Láctea	41014 - 11936 - 11017	6	90
	23102	Organización Industrial y Administración de la Producción	11018	4	60
	12974	Estadística	11018	4	60
IV	41016	Análisis y Control de Productos Lácteos I	23114 - 41003	4	60
	41005	Tecnologías de Transformación de Leche I	41015 - 41003	6	90
	41006	Tecnología de Quesos I	41015 - 41003	6	90
	23116	Gestión de Recursos Humanos	23102 - 23117	3 (por 10 semanas)	30
	41017	Análisis Sensorial	12974 - 11017	3 (por 5 semanas)	15
V	41018	Análisis y Control de Productos Lácteos II	41016	4	60
	41008	Tecnologías de Transformación de Leche II	41005	6	90

41009	Tecnología de Quesos II	41006	6	90
41019	Saneamiento y Seguridad Industrial	41003	4	60
41007	Gestión de la Calidad	23102 - 41005 ó 41006	4	60
41011	Trabajo de Integración Final (*)	Todas las asignaturas	-	120
-	Competencias Básicas en Inglés	-		
-	Competencias Básicas en Informática Básica	-		

TÍTULO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO EN INDUSTRIAS LÁCTEAS

[Reglamento de Trabajo de Integración Final \(Anexo IV de la Res. N° 464/19\)](#)

Notas:

(*) Para el Trabajo de Integración Final se deberán acreditar conocimientos de Inglés e Informática Básica

Alcances del Título

Se deja establecido que cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida participar", "ejecutar", "colaborar", etc.), debe consignarse en forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor del título con competencia reservada según el régimen del Artículo 43 de la Ley Educación Superior del cual depende el poseedor del título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades.

El/la Técnico/a Universitario/a en Industrias Lácteas egresado/a de la Universidad Nacional de Luján podrá desempeñarse en las siguientes actividades profesionales:

- Colaborar, participar, ejecutar, tomar decisiones operativas y supervisar operaciones y procesos de industrialización de productos lácteos bajo la supervisión del Ingeniero/a en Alimentos o el profesional competente.

 [Descargar el programa \(PDF\)](#)

Universidad Nacional de Luján - Ruta 5 y Avenida Constitución - (6700) Luján, Buenos Aires, Argentina.
Teléfonos: +54 (02323) 423979/423171 - Fax: +54 (02323) 425795 - Email: informes@unlu.edu.ar