

## 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:** 41.01 (Resolución C.S. N° 410/06 y modificatoria Res. C.S. N° 020/07)
- **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:** cuatrimestral (16 Semanas)
- **Modalidad:** Presencial
- **Carácter:** Teórico-práctico
- **Asignaturas:** 21 + Trabajo de Integración Final
- **Horas Totales de Carrera:** 1608
- **Coordinador:** Ing. Abelando Marcelo

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

Cuat.	Código	Asignatura	Correlatividad	Hs. Sem.	Hs. Tot.
I	11010	Taller de Análisis y Resolución de Problemas (1)	-	8 (por 6 semanas)	48
	11018	Matemática General	-	6	90
	41001	Producción Primaria y su Vinculación a la Industria	-	6	90
	11019	Química General e Inorgánica	-	4	60
	23101	Historia de la Alimentación Láctea	-	2	30
II	11017	Química de los Compuestos Biológicos	11019	6	90
	12974	Estadística	-	4	60
	11931	Introducción a la Física	11010-11018	6	90
	11903	Biología General	-	4	60
III	41002	Operaciones Básicas e Instalaciones	11931	4	60
	41003	Microbiología Láctea	11903-11017	6	90
	23102	Organización Industrial y Administración de la Producción	-	4	60
	23103	Normativas y Legislación en la Industria Láctea	-	4	60
IV (2)	41004	Análisis y Control de Productos Lácteos	11903-41003	6	90
	41005	Tecnologías de Transformación de Leche I	41002-41003	6	90
	41006	Tecnología de Quesos I	41002-41003	6	90
	41007	Gestión de la Calidad	12974-23103	4	60
V	41008	Tecnologías de Transformación de Leche II	41005	6	90
	41009	Tecnología de Quesos II	41006	6	90
	41950	Saneamiento	41003-23103	4	60
	23104	Responsabilidad Social	23103	2	30
	41011	Trabajo de Integración Final	Todas	-	120

### TÍTULO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO EN INDUSTRIAS LÁCTEAS

[Reglamento de Trabajo Final](#) Ratificado por [RESHCS-LUJ 375-10](#)

#### Notas:

1. El Taller de Análisis y Resolución de Problemas se dicta en seis (6) semanas de cursado intensivo en Febrero-Marzo.
2. Para cualquier asignatura del 4to. cuatrimestre se deberá acreditar conocimientos de Inglés e Informática Básica.

## Alcances del Título

Se aspira a que los egresados desarrollen competencias que les permitan colaborar, participar, ejecutar, tomar decisiones operativas y supervisar operaciones y procesos de industrialización de productos lácteos.



[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](mailto:informes@unlu.edu.ar)

