

La siguiente propuesta, elaborada por la referente de cursos agrarios terciarios e integrantes del Departamento de Diseño y desarrollo curricular, tiene como fin dejar sin efecto la actual vinculación de áreas/asignaturas de la carrera terciaria Industrias Lácteas, que se presenta en el listado por las que figuran en la tabla descriptiva citada a continuación.

A.N.E.P. - U.T.U. PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO Departamento de programación de la Oferta Educativa			ESQUEMAS CURRICULARES AÑO LECTIVO 2024		ASPE004a1 05/12/24 10:59:16 Página: 1	
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Asignatura	Trayecto	Año	Modulo Horas
050 CURSO TÉCNICO Terciario	2013	469	INDUSTRIAS LACTEAS	0	1	
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		23901	LECHERIA I			11,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		23902	LECHERIA I PRACTICO			5,0
478 MAQUINARIA E INSTALACIONES		25501	MAQUINARIA E INSTALACIONES I			8,0
3901 EST LACTOLOGIA		29220	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA I			7,0
3901 EST LACTOLOGIA		29221	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA I P			2,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		34721	PRODUCCION DE LECHE I			9,0
3901 EST LACTOLOGIA		36530	QUIMICA LACTOLOGICA I			7,0
3901 EST LACTOLOGIA		36531	QUIMICA LACTOLOGICA I PRACTICO			2,0
						51,0
050 CURSO TÉCNICO Terciario	2013	469	INDUSTRIAS LACTEAS	0	2	
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		23903	LECHERIA II			11,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		23904	LECHERIA II PRACTICO			5,0
478 MAQUINARIA E INSTALACIONES		25502	MAQUINARIA E INSTALACIONES II			8,0
3901 EST LACTOLOGIA		29223	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA II			7,0
3901 EST LACTOLOGIA		29224	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA II PRACT.			2,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		34722	PRODUCCION DE LECHE II			9,0
3901 EST LACTOLOGIA		3656	QUIMICA LACTOLOGICA II			7,0
3901 EST LACTOLOGIA		36561	QUIMICA LACTOLOGICA II PRACTICO			2,0
						51,0
050 CURSO TÉCNICO Terciario	2013	469	INDUSTRIAS LACTEAS	0	3	
306 PROCESOS DE PROD. AGROPECUARIOS		00221	ADMINISTRACION I			3,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		23905	LECHERIA III			17,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		23906	LECHERIA III PRACTICO			7,0
478 MAQUINARIA E INSTALACIONES		25503	MAQUINARIA E INSTALACIONES III			10,0
3901 EST LACTOLOGIA		29225	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA III			9,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		29226	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA III PRACT			4,0
3901 EST LACTOLOGIA		36562	QUIMICA LACTOLOGICA III			9,0
3901 EST LACTOLOGIA		36563	QUIMICA LACTOLOGICA III PRACTICO			4,0
						63,0
050 CURSO TÉCNICO Terciario	2013	469	INDUSTRIAS LACTEAS	0	4	
306 PROCESOS DE PROD. AGROPECUARIOS		00222	ADMINISTRACION II			3,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		23907	LECHERIA IV			10,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		23908	LECHERIA IV PRACTICO			5,0
478 MAQUINARIA E INSTALACIONES		25504	MAQUINARIA E INSTALACIONES IV			5,0
3901 EST LACTOLOGIA		29227	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA IV			4,0
3901 EST LACTOLOGIA		29228	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA IV P			4,0
3901 EST LACTOLOGIA		36564	QUIMICA LACTOLOGICA IV			4,0
3901 EST LACTOLOGIA		36565	QUIMICA LACTOLOGICA IV P			4,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		76381	TRABAJO FINAL TUTORIA			5,0
						44,0
050 CURSO TÉCNICO Terciario	2013	469	INDUSTRIAS LACTEAS	0	5	
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		31391	PASANTIA EXTERNA			20,0
390 EST INDUSTRIAS LACTEAS		31392	PASANTIA INTERNA			40,0
						60,0

			• PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE LA LECHE PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS • PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE LA LECHE PARA DERIVADOS • EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA INDUSTRIAL • ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS • PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE DERIVADOS • EQUIPAMIENTO EN LA INDUSTRIA LÁCTEA • ELABORACIÓN DE QUESOS DE LECHES FINAS • ELABORACIÓN DE QUESOS CON MOHOS • PASANTÍA
3901	LABORATORIO LACTOLÓGICO	Licenciado en tecnología de lácteos, Licenciados en Ciencias Biológicas, Ingeniero en alimentos, Técnico en lechería con estudios específicos en áreas de la química lactológica.	• QUÍMICA LACTOLÓGICA BÁSICA • BACTERIOLOGÍA BÁSICA • LABORATORIO DE COMPOSICIÓN DE LECHE • LABORATORIO MICROBIOLÓGICO LACTOLÓGICO • ENSAYO FÍSICO-QUÍMICO • QUÍMICA APLICADA A PRODUCTOS LÁCTEOS • MICROBIOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS • LABORATORIO MICROBIOLÓGICO DE QUESOS • LABORATORIO FÍSICOQUÍMICO LACTOLÓGICO • QUÍMICA LACTOLÓGICA PARA DERIVADOS • BROMATOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL