



CARTILLA DE INGRESO 2026

**TECNICATURA SUPERIOR EN
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR N° 6
SEDE PERICO**



**TECNICATURA SUPERIOR EN
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Resolución 5876-E/25



Autoridades Institucionales

Rector

Prof. Juan Carlos Flores

Vice Rectora Sede El Carmen

Prof. Sandra Coca

Vice Rector Sede Monterrico

Prof. José Alberto Checa

Secretario Académico

Prof. Rubén Isidro Ramos

Secretaria Administrativa

Prof. Marcela Alejandra Acosta

Coordinadora de Formación Inicial

Prof. Griselda Chaile

Coordinador de Capacitación

Prof. Juan Torrejón

Coordinador de Investigación

Prof. Jorge Farfán

Contenido

Te damos la bienvenida a la carrera	7
Presentación de la carrera	9
Los Espacios Curriculares	13
Inglés Técnico	13
Matemática	14
Física y Química Aplicada	14
Producción Primaria de Alimentos	15
Ciencia de los Alimentos	16
Manipulación de Alimentos	16
Métodos y Técnicas Analíticas Instrumentales I	17
Higiene y Seguridad	18
Práctica Profesionalizante I	18
Normas básicas de trabajo en laboratorio	21
Técnicas de Estudio	23
Régimen Académico Provincial	25
Prácticas Profesionalizantes	29
Glosario académico	31

Te damos la bienvenida a la carrera

Te damos la bienvenida a la Tecnicatura en Tecnología de los Alimentos, una propuesta de formación que te invita a comprender, analizar y participar en los procesos que hacen posible la producción de alimentos seguros, de calidad y con valor agregado para la sociedad.

A lo largo de la carrera vas a recorrer un trayecto formativo que articula saberes teóricos y prácticos, orientados a comprender los alimentos desde una perspectiva integral, abordando los procesos productivos, el control de calidad, la seguridad alimentaria y la aplicación de tecnologías propias del sector. La propuesta pone en valor el conocimiento científico y técnico, así como el trabajo responsable en los distintos eslabones de la cadena alimentaria.

Esta tecnicatura propone una formación integral, donde la industria, el laboratorio y los ámbitos de práctica se conciben como espacios de trabajo colectivo, responsabilidad profesional y compromiso con la salud de la población. Desde una mirada técnica y contextualizada, vas a desarrollar capacidades analíticas, operativas y reflexivas necesarias para desempeñarte en distintos ámbitos vinculados a la producción y control de alimentos.

Iniciar esta carrera implica asumir un camino de aprendizaje continuo, en el que la calidad, la seguridad y la responsabilidad social se convierten en ejes centrales de la práctica profesional. Te invitamos a formar parte de esta propuesta y a construir, a lo largo de tu trayectoria, una identidad técnica comprometida con el desarrollo de sistemas alimentarios seguros, eficientes y sostenibles.



01



Presentación de la carrera

Fundamentación de la Tecnicatura

La Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos surge como respuesta al crecimiento del consumo, a la diversificación del mercado de bienes y servicios y a la necesidad de mejorar el aprovechamiento de las materias primas en la región. El desarrollo económico y social actual exige alimentos con mayor valor agregado, producidos bajo criterios de calidad, seguridad e innovación tecnológica.

En los últimos años, los procesos de producción de alimentos han incorporado nuevas tecnologías y sistemas de fabricación automatizados, lo que incrementa la demanda de personal técnico calificado capaz de intervenir en distintas etapas del proceso productivo. En este contexto, la carrera se posiciona como una propuesta formativa estratégica, orientada a brindar respuestas concretas a las necesidades del sector socio-productivo y a fortalecer el desarrollo de actividades vinculadas con la producción de alimentos.

La formación en Tecnología de los Alimentos pone en valor el rol de la Educación Técnica de Nivel Superior en la Provincia de Jujuy, promoviendo una articulación efectiva entre el sistema educativo, el mundo del trabajo y las demandas productivas, sociales y culturales de la región.

Objetivos de la carrera

La Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos tiene como objetivos:

- Responder a las necesidades del sector socio-productivo vinculadas a la producción y transformación de alimentos.
- Formar técnicos capaces de acompañar los procesos productivos de la provincia, aplicando criterios de calidad, seguridad e inocuidad alimentaria.
- Desarrollar profesionales éticos y responsables, comprometidos con la normativa vigente del sector alimentario.

Datos generales de la Tecnicatura

- Título que otorga: Técnico/a Superior en Tecnología de los Alimentos.
- Familia profesional a la que pertenece: Industria de los Alimentos
- Duración: 3 años
- Modalidad: Presencial
- Condiciones de ingreso: Poseer título de Nivel Medio y/o Polimodal. Los mayores de 25 años que no hayan finalizado el Nivel Medio o Polimodal

podrán acogerse a la Resolución 114-SE-02 de la provincia de Jujuy. Presentación de documentos personales y académicos según normativa vigente.

Perfil del Egresado

El Técnico Superior en Tecnología de los Alimentos estará capacitado para:

- Analizar, diagnosticar y resolver problemas específicos del área, desde la adecuada selección y almacenamiento de materias primas hasta el control del producto final destinado al consumo.
- Ejecutar controles de calidad a lo largo de las distintas etapas del proceso productivo.
- Intervenir en áreas de logística y distribución de materias primas, insumos y productos elaborados.
- Implementar, operar y controlar parámetros de proceso en las distintas líneas de producción de la industria alimentaria.
- Realizar e interpretar análisis y ensayos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, conforme a normas y procedimientos establecidos.
- Aplicar normas de higiene, seguridad, inocuidad y protección ambiental en los procesos de producción y comercialización de alimentos.

Ámbito socio-ocupacional

El Técnico Superior en Tecnología de los Alimentos podrá desempeñarse en:

- Empresas de la industria alimentaria de distinto tamaño y nivel tecnológico.
- Plantas industriales de elaboración y procesamiento de alimentos.
- Laboratorios de análisis y control de calidad de alimentos.
- Empresas de higiene, seguridad e inspección alimentaria.
- Microemprendimientos productivos vinculados al sector alimentario.
- Organismos públicos y privados relacionados con el control, la fiscalización y el desarrollo del sector.
- Instituciones de investigación, desarrollo y servicios vinculados a la producción de alimentos.

Asimismo, podrá integrarse a equipos interdisciplinarios y actuar tanto en relación de dependencia como de manera independiente, adaptándose a distintos contextos productivos y organizacionales.

Organización del trayecto formativo

El trayecto formativo de la carrera se organiza de manera progresiva, articulando saberes teóricos y prácticos que permiten comprender y abordar los procesos productivos del sector alimentario desde una perspectiva integral.

Los espacios curriculares se orientan al desarrollo de competencias técnicas vinculadas al control de procesos, la calidad de los alimentos, la seguridad e higiene, el trabajo en laboratorio y la interpretación de documentación técnica, promoviendo una formación que integra el conocimiento científico con la práctica profesional.

Estructura curricular

A continuación se presenta la estructura curricular de la Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos, donde se detallan los espacios curriculares correspondientes a cada año de la carrera.



GOBIERNO DE JUJUY
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2025 - Año del Décimo Aniversario del reconocimiento de la Bandera Nacional de la Libertad Civil como Símbolo Patrio Histórico"

...15//CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5876-E.-

8- ESTRUCTURA CURRICULAR

AÑO	ORDEN	ESPACIO CURRICULAR	RÉGIMEN			TOTAL HORAS CÁTEDRA
			ANUAL	1° C	2° C	
1° AÑO	1	Inglés Técnico	3	----	----	96
	2	Matemática	3	----	----	96
	3	Física y Química Aplicada	4	----	----	128
	4	Producción Primaria de Alimentos	3	----	----	96
	5	Ciencia de los Alimentos	3	----	----	96
	6	Manipulación de Alimentos	3	----	----	96
	7	Métodos y Técnicas Analíticas Instrumentales I	4	----	----	128
	8	Higiene y Seguridad	3	----	----	96
	9	Práctica Profesionalizante I	5	----	----	160
TOTAL HORAS PRIMER AÑO			31	----	----	992
2° AÑO	10	Estadística	3	----	----	96
	11	Operaciones Unitarias	4	----	----	128
	12	Microbiología de los Alimentos	3	----	----	96
	13	Química de los Alimentos	4	----	----	128
	14	Informática Aplicada	3	----	----	96
	15	Métodos y Técnicas Analíticas Instrumentales II	4	----	----	128
	16	Control de Calidad	3	----	----	96
	17	Práctica Profesionalizante II	5	----	----	160
	18	Espacio de Definición Institucional	3	----	---	96
TOTAL HORAS SEGUNDO AÑO			29	----	----	1024
3° AÑO	19	Organización y Gestión	3	----	----	96
	20	Procesos Productivos	4	----	----	128
	21	Bromatología y Toxicología	3	----	----	96
	22	Elaboración de Alimentos	4	----	----	128
	23	Tecnología de los Alimentos	4	----	----	128
	24	Gestión de la Calidad	3	----	----	96
	25	Legislación Alimentaria	3	----	----	96
	26	Práctica Profesionalizante III	6	----	----	192
TOTAL HORAS TERCER AÑO			30	----	----	960
TOTAL HORAS CÁTEDRA DE LA CARRERA						2976
TOTAL HORAS RELOJ DE LA CARRERA						1984



GOBIERNO DE JUJUY
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2025 - Año del Décimo Aniversario del reconocimiento de la Bandera Nacional de la Libertad Civil como
Símbolo Patrio Histórico"

...17//--CORRESPONDE A RESOLUCIÓN Nº

5876-E.-

10- PLAN DE CORRELATIVIDADES Y RÉGIMEN DE ACREDITACIÓN

AÑO	ORDEN	ESPACIO CURRICULAR	RÉGIMEN	CORRELATIVIDAD		RÉGIMEN DE ACREDITACIÓN
				Regularizada para cursar	Aprobada para rendir	
1º AÑO	1	Inglés Técnico	Anual			Promoción/ Examen Final
	2	Matemática	Anual			Promoción/ Examen Final
	3	Física y Química Aplicada	Anual			Promoción/ Examen Final
	4	Producción Primaria de Alimentos	Anual			Promoción/ Examen Final
	5	Ciencia de los Alimentos	Anual			Promoción/ Examen Final
	6	Manipulación de Alimentos	Anual			Promoción/ Examen Final
	7	Métodos y Técnicas Analíticas Instrumentales I	Anual			Promoción/ Examen Final
	8	Higiene y Seguridad	Anual			Promoción/ Examen Final
	9	Práctica Profesionalizante I	Anual			Promoción
2º AÑO	10	Estadística	Anual	1	1	Promoción/ Examen Final
	11	Operaciones Unitarias	Anual	4	4	Promoción/ Examen Final
	12	Microbiología de los Alimentos	Anual	3,5	3,5	Promoción/ Examen Final
	13	Química de los Alimentos	Anual	3,5,6,7	3,5,6,7	Promoción/ Examen Final
	14	Informática Aplicada	Anual	---	---	Promoción/ Examen Final
	15	Métodos y Técnicas Analíticas Instrumentales II	Anual	7	7	Promoción/ Examen Final
	16	Control de Calidad	Anual	4,5,6	4,5,6	Promoción/ Examen Final
	17	Práctica Profesionalizante II	Anual	3,5,7,8	3,6,7,8,9	Promoción
	18	Espacio de Definición Institucional	Anual	---	---	Promoción/ Examen Final
3º AÑO	19	Organización y Gestión	Anual	11,14	11,14	Promoción/ Examen Final
	20	Procesos Productivos	Anual	10,11,16	10,11,16	Promoción/ Examen Final
	21	Bromatología y Toxicología	Anual	13,16-	13,16	Promoción/ Examen Final
	22	Elaboración de Alimentos	Anual	12,13,15,16	12,13,15,16	Promoción/ Examen Final
	23	Tecnología de los Alimentos	Anual	12,13,15,16	12,13,15,16	Promoción/ Examen Final
	24	Gestión de la Calidad	Anual	16	16	Promoción/ Examen Final
	25	Legislación Alimentaria	Anual	---	---	Promoción/ Examen Final
	26	Práctica Profesionalizante III	Anual	12,13,15,16	12,13,15,16,17	Promoción

02



Los Espacios Curriculares

Contenidos Introductorios

En esta sección vas a encontrar una presentación de los espacios curriculares del primer año de la carrera. Es una primera aproximación a los temas que vas a trabajar, el enfoque de cada materia y su relación con la tecnología de los alimentos. Estos textos te permiten comprender qué se espera de vos como ingresante, reconocer los ejes centrales de cada espacio y comenzar a familiarizarte con los conceptos que formarán parte de tu formación académica.

Inglés Técnico

Fundamento del espacio

Inglés Técnico es un espacio clave porque te da herramientas concretas para acceder, comprender y usar información profesional que muchas veces solo está disponible en inglés. En el campo de la Tecnología de los Alimentos, es muy frecuente trabajar con manuales de equipos, instructivos, fichas técnicas, rótulos, especificaciones y documentación vinculada a procesos productivos y control de calidad.

A lo largo del cursado, vas a fortalecer estrategias de lectura y comprensión que te permitan interpretar textos técnicos con autonomía, y desarrollar una comunicación básica orientada a situaciones reales: buscar información, pedir aclaraciones, redactar mensajes breves y comprender consignas o procedimientos.

¿Qué vas a aprender?

Al finalizar este espacio, vas a poder:

- Leer e interpretar textos técnicos en inglés (manuales, instructivos, fichas técnicas, guías de uso, especificaciones).
- Reconocer el propósito de distintos tipos de texto (descripción, explicación, instrucción, comentario, argumentación, etc.).
- Aplicar estrategias para comprender información en textos de complejidad creciente.
- Producir textos breves en inglés vinculados al ámbito profesional (por ejemplo, consultas por e-mail o intercambios en espacios técnicos).
- Usar con criterio herramientas de apoyo como el diccionario bilingüe y recursos para verificar vocabulario técnico.

Matemática

Fundamento del espacio

Matemática es un espacio fundamental para el desarrollo del pensamiento lógico y analítico, necesario para abordar situaciones propias del campo de la Tecnología de los Alimentos. A lo largo de la carrera, vas a necesitar interpretar datos, realizar cálculos, modelar situaciones reales y tomar decisiones basadas en información cuantitativa.

Este espacio te brinda herramientas para comprender y utilizar el lenguaje matemático aplicado a contextos productivos, como el ajuste de cantidades, la interpretación de variables, el análisis de costos y la resolución de problemas vinculados a procesos de elaboración de alimentos. La matemática se presenta así como una base indispensable para comprender otros espacios curriculares y para intervenir con criterio técnico en el ámbito profesional.

¿Qué vas a aprender?

En este espacio vas a desarrollar capacidades para:

- Utilizar el lenguaje matemático para razonar, argumentar y resolver problemas vinculados a situaciones reales.
- Aplicar razones, proporciones, porcentajes y regla de tres para adecuar cantidades en procesos de elaboración de alimentos.
- Realizar mediciones y conversiones de unidades, utilizando el sistema métrico decimal y el sistema inglés.
- Interpretar y representar funciones y variables, analizando su comportamiento y su aplicación en distintos contextos.
- Modelar situaciones relacionadas con el cálculo de costos, identificando costos fijos, variables, ingresos y ganancias.
- Comprender conceptos matemáticos que permiten analizar procesos, datos y resultados en el ámbito productivo.

Física y Química Aplicada

Fundamento del espacio

Física y Química Aplicada es un espacio central para comprender los fenómenos que intervienen en los procesos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos. A través de este espacio, vas a adquirir herramientas para interpretar cómo influyen las variables físicas y químicas en los sistemas alimentarios y cómo estas condiciones determinan la calidad, estabilidad y seguridad de los productos.

En el campo de la Tecnología de los Alimentos, los alimentos se presentan como sistemas complejos y heterogéneos, donde interactúan fases, componentes y reacciones diversas. Por eso, este espacio articula principios de la física, la química y la fisicoquímica con situaciones concretas propias de los procesos productivos, permitiéndote analizar y resolver problemas reales vinculados al tratamiento de los alimentos.

¿Qué vas a aprender?

En este espacio vas a desarrollar capacidades para:

- Analizar el comportamiento de sistemas complejos como emulsiones, suspensiones y soluciones presentes en los alimentos.
- Interpretar fenómenos vinculados a la energía, el calor, el movimiento y los fluidos, y su impacto en los procesos productivos.
- Reconocer y analizar reacciones químicas y transformaciones que ocurren durante el procesamiento de alimentos.
- Relacionar los fundamentos físico-químicos con procesos industriales, tecnologías de conservación y control de calidad.

Producción Primaria de Alimentos

Fundamento del espacio

Producción Primaria de Alimentos es un espacio clave para comprender el origen de los alimentos y su relación directa con la calidad del producto final. A través de este espacio, vas a conocer los distintos sistemas de producción agrícola y animal, y cómo las condiciones de la producción primaria influyen en los procesos posteriores de transformación, conservación y comercialización.

La formación pone el acento en el reconocimiento de factores físicos, químicos y microbiológicos que pueden afectar la calidad e inocuidad de los alimentos desde su origen. Asimismo, se abordan criterios de control, prevención y sanitización, promoviendo una mirada integral que articula la producción primaria con la industria alimentaria y los sistemas de distribución.

¿Qué vas a aprender?

En este espacio vas a desarrollar capacidades para:

- Reconocer los principales sistemas de producción agrícola y animal, y su relación con la calidad de los alimentos.
- Identificar factores contaminantes físicos, químicos y microbiológicos en la producción primaria.
- Analizar las distintas etapas del ciclo productivo y los insumos utilizados en cada una de ellas.
- Comprender la importancia de la cosecha, el manejo y la producción según su destino industrial o de consumo fresco.
- Aplicar criterios básicos de control de calidad, prevención y sanitización en



- la producción primaria.
- Interpretar sistemas de trazabilidad, documentación y seguimiento de productos desde su origen.
- Relacionar la producción primaria con los procesos industriales y la logística de distribución.

Ciencia de los Alimentos

Fundamento del espacio

Ciencia de los Alimentos es un espacio central en la formación del Técnico en Tecnología de los Alimentos, ya que te permite comprender los alimentos desde su composición y estructura, y analizar cómo estas características influyen en su calidad, estabilidad y comportamiento durante los procesos de elaboración y conservación.

A través de este espacio, vas a conocer los alimentos como sistemas complejos, en los que interactúan distintos componentes y donde se producen transformaciones físicas, químicas y biológicas. Esta mirada científica resulta indispensable para interpretar los procesos tecnológicos, evaluar materias primas y productos elaborados, y comprender las causas del deterioro o de la pérdida de calidad.

¿Qué vas a aprender?

En este espacio vas a desarrollar capacidades para:

- Comprender la composición de los alimentos y las propiedades de sus principales componentes.
- Analizar la relación entre estructura, composición y comportamiento de los alimentos durante su procesamiento.
- Reconocer los cambios físicos, químicos y bioquímicos que ocurren en los alimentos.
- Identificar factores que influyen en la calidad y la vida útil de los productos alimentarios.
- Comprender los procesos de deterioro y alteración de los alimentos.
- Valorar la importancia de la evaluación sensorial como herramienta para el análisis de la calidad.
- Relacionar los fundamentos científicos con los procesos tecnológicos propios de la industria alimentaria.

Manipulación de Alimentos

Fundamento del Espacio

Manipulación de Alimentos es un espacio clave porque te prepara para identificar cómo, por qué y en qué momentos un alimento puede contaminarse, y qué medidas se aplican para prevenirlo. En Tecnología de los Alimentos, la higiene y la inocuidad no son “un plus”: son una condición básica del trabajo técnico en cualquier entorno productivo. Por eso, este espacio articula el reconocimiento de riesgos (contaminación, plagas, enfermedades transmitidas por alimentos) con prácticas concretas de higiene personal, higiene de instalaciones, control de procesos y condiciones seguras de recepción, almacenamiento y transporte.

¿Qué vas a aprender?

Al cursar este espacio vas a poder:

- Reconocer tipos de contaminación (incluida la contaminación cruzada) y sus principales fuentes.
- Identificar factores que influyen en la actividad microbiana y diferenciar alimentos de alto y bajo riesgo.
- Comprender las ETA: definición, cadena de transmisión, factores desencadenantes y enfermedades frecuentes.
- Aplicar criterios de higiene personal (estado de salud, higiene corporal, hábitos, indumentaria) y de higiene de establecimientos y equipos.
- Interpretar requisitos generales de instalaciones e implementar higienización y manejo/disposición de residuos.
- Implementar acciones de control de plagas.
- Prevenir la contaminación durante la elaboración: prevención de multiplicación microbiana y destrucción por calor según corresponda.
- Aplicar condiciones seguras de recepción, almacenamiento y transporte de alimentos (recepción de mercadería, condiciones de almacenamiento y transporte).

Métodos y Técnicas Analíticas Instrumentales I

Fundamento del espacio

Este espacio te introduce en el uso de herramientas analíticas fundamentales para el control de calidad, la evaluación de procesos y la protección de la salud del consumidor y del ambiente. En Tecnología de los Alimentos, el análisis instrumental permite conocer con precisión la composición de materias primas, productos en proceso y productos finales, asegurando que cumplan con los requisitos técnicos y normativos.

A lo largo del cursado, vas a trabajar con técnicas analíticas ampliamente utilizadas en laboratorios de alimentos, desarrollando criterios para la correcta toma de muestras, el uso de instrumental específico y la interpretación de resultados. Este espacio fortalece una mirada técnica basada en datos confiables y en procedimientos estandarizados.

¿Qué vas a aprender?

En este espacio vas a desarrollar capacidades para:

- Realizar muestreos adecuados y preparar muestras líquidas, sólidas y gaseosas para su análisis.
- Aplicar técnicas básicas de preparación, acondicionamiento y preservación de muestras.
- Comprender y expresar resultados analíticos, reconociendo errores, unidades, niveles de concentración e interpretación de datos.
- Elaborar informes técnicos a partir de resultados analíticos.
- Aplicar técnicas de gravimetría y volumetría en el análisis de diferentes muestras.
- Utilizar instrumentos analíticos como pH-metros, electrodos selectivos y conductímetros, interpretando correctamente sus mediciones.

- Relacionar los resultados obtenidos con el control de calidad, la seguridad alimentaria y el cuidado del ambiente.

Higiene y Seguridad

Fundamento del espacio

Higiene y Seguridad es un espacio fundamental para comprender y prevenir los riesgos asociados a la producción de alimentos y al trabajo en entornos industriales y de laboratorio. A través de este espacio, vas a reconocer los distintos tipos de contaminantes que pueden afectar a los alimentos y los sistemas utilizados para su control, garantizando la calidad y la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena productiva.

Al mismo tiempo, este espacio aborda la protección de la salud y la integridad del trabajador, promoviendo prácticas seguras que permitan prevenir accidentes y enfermedades laborales. Desde una mirada industrial y ambiental, la formación integra criterios de seguridad, mantenimiento y cuidado del ambiente, vinculando la actividad productiva con la responsabilidad social y sanitaria.

¿Qué vas a aprender?

En este espacio vas a desarrollar capacidades para:

- Identificar riesgos y contaminantes presentes en los distintos eslabones de la cadena alimentaria.
- Comprender principios básicos de higiene y seguridad industrial aplicados a laboratorios y plantas procesadoras de alimentos.
- Interpretar la legislación vigente vinculada a higiene y seguridad en el ámbito laboral.
- Reconocer la importancia del mantenimiento como herramienta para la prevención de riesgos.
- Aplicar normas de protección personal y seguridad ambiental.
- Analizar el impacto ambiental de la actividad productiva y el tratamiento de efluentes.
- Promover prácticas de trabajo seguras orientadas al cuidado de la salud y del ambiente.

Práctica Profesionalizante I

Fundamento del espacio

Práctica Profesionalizante I es el espacio donde comenzás a integrar los saberes teóricos con situaciones reales de trabajo propias del campo de la Tecnología de los Alimentos. Su finalidad es acercarte, desde el primer año, a los procedimientos, prácticas y criterios que garantizan la calidad, la seguridad y la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena productiva.

Este espacio promueve el aprendizaje a partir de la experiencia, articulando los conocimientos adquiridos en los distintos espacios curriculares con actividades concretas desarrolladas en laboratorios, unidades productivas u otros entornos formativos. De este modo, la práctica se convierte en un puente entre la formación académica y el ejercicio técnico-profesional, siempre en el marco de la normativa vigente.

¿Qué vas a aprender?

En este espacio vas a desarrollar capacidades para:

- Integrar contenidos de distintos espacios curriculares en situaciones reales o simuladas de trabajo.
- Aplicar criterios de calidad, seguridad e inocuidad alimentaria desde el primer eslabón hasta el producto final.
- Reconocer y analizar procesos productivos vinculados a alimentos de origen agrícola y ganadero.
- Identificar y controlar factores contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
- Aplicar buenas prácticas en la elaboración, procesamiento y transporte de alimentos.
- Participar en actividades técnicas como proyectos productivos, prácticas supervisadas, pasantías o acciones de apoyo a la comunidad.
- Desarrollar una mirada crítica y profesional frente a situaciones reales de trabajo, fortaleciendo la articulación entre teoría y práctica.



La Matriz productiva alimentaria de Jujuy

La provincia de Jujuy presenta una matriz productiva alimentaria diversa y territorialmente diferenciada, fuertemente condicionada por su geografía, su clima y sus tradiciones productivas. Esta matriz se organiza en sistemas agroalimentarios que combinan producción primaria, transformación de alimentos y circuitos de comercialización, articulando saberes tradicionales con procesos productivos contemporáneos.

Desde el punto de vista territorial, la producción alimentaria se distribuye en regiones con perfiles bien definidos. En la Puna y la Quebrada de Humahuaca predominan sistemas productivos tradicionales y familiares, vinculados a cultivos andinos, ganadería de pequeña escala y alimentos con fuerte identidad cultural. Estas producciones se caracterizan por su arraigo territorial y su potencial para el agregado de valor a partir del origen y la diferenciación.

En los Valles, la matriz productiva adquiere un carácter mixto, combinando producción primaria, elaboración artesanal y emprendimientos de escala media. Esta región cumple un rol clave en el abastecimiento interno de alimentos frescos y elaborados, y constituye un espacio estratégico para el desarrollo de procesos de transformación, control de calidad y mejora tecnológica.

Por su parte, las Yungas concentran los sistemas de producción agroindustrial de mayor escala, con cadenas productivas consolidadas como la caña de azúcar, los cítricos y otras producciones intensivas. Estos sistemas demandan un alto nivel de tecnificación, control de procesos y cumplimiento de normas de calidad e inocuidad.

La coexistencia de producciones tradicionales, emprendimientos familiares y complejos agroindustriales define una matriz alimentaria heterogénea, con importantes desafíos en términos de agregado de valor, seguridad alimentaria, sostenibilidad y desarrollo regional. En este contexto, resulta fundamental la formación de técnicos capaces de comprender los sistemas productivos locales y de intervenir con criterio técnico en las distintas etapas de la cadena alimentaria.

La Tecnicatura en Tecnología de los Alimentos se inscribe en este entramado productivo, aportando herramientas para mejorar procesos, garantizar la calidad de los alimentos y acompañar el desarrollo de una matriz alimentaria provincial más segura, eficiente y sostenible.



03

Normas básicas de trabajo en laboratorio

El laboratorio es un espacio de formación técnica donde se desarrollan prácticas vinculadas al análisis, control y evaluación de alimentos. En este entorno se trabaja con muestras, equipos, reactivos y materiales que requieren un manejo cuidadoso y responsable. Por este motivo, el respeto de las normas básicas de trabajo en laboratorio es una condición fundamental para garantizar la seguridad de las personas, la confiabilidad de los resultados y el correcto desarrollo de las actividades académicas.

Estas normas no solo tienen como finalidad prevenir accidentes o situaciones de riesgo, sino que forman parte de la formación profesional del Técnico en Tecnología de los Alimentos. Aprender a trabajar de manera ordenada, segura y sistemática es un aspecto central del desempeño en laboratorios, plantas industriales y otros ámbitos técnicos vinculados al sector alimentario.

El cumplimiento de las normas de trabajo en laboratorio contribuye a generar un ambiente adecuado para el aprendizaje, favorece el cuidado de los equipos e instalaciones, y promueve prácticas responsables que resguardan la calidad de los análisis y la inocuidad de los alimentos. Asimismo, permite desarrollar hábitos de trabajo acordes a los estándares profesionales exigidos en el ámbito laboral.



Principales cuidados a tener en cuenta

- Utilizar indumentaria adecuada para el trabajo en laboratorio, como guardapolvo, calzado cerrado y cabello recogido, incorporando elementos de protección personal cuando la práctica lo requiera.
- Mantener una actitud responsable, atenta y respetuosa, evitando juegos, distracciones o conductas que puedan generar riesgos.
- Cumplir con las indicaciones del docente y respetar los procedimientos establecidos antes de iniciar cada práctica.
- Manipular correctamente instrumentos, equipos y materiales, haciendo un uso responsable de los mismos y evitando acciones que puedan dañarlos o alterar su funcionamiento.

- No ingerir alimentos ni bebidas dentro del laboratorio, ni introducir objetos ajenos a la actividad práctica.
- Mantener el orden y la limpieza del espacio de trabajo durante toda la práctica, dejando el puesto en condiciones adecuadas al finalizar la actividad.
- Identificar y rotular correctamente muestras, reactivos y materiales, previniendo errores, confusiones o contaminaciones cruzadas.
- Informar de inmediato cualquier accidente, derrame, rotura o situación anómala al personal responsable, evitando intervenir sin autorización.
- Realizar la disposición de residuos según las normas establecidas, respetando los criterios de seguridad, higiene y cuidado ambiental.

El respeto por estas normas permite desarrollar prácticas seguras y confiables, y fortalece una actitud profesional basada en la responsabilidad, la prevención y el compromiso con la calidad. De este modo, el laboratorio se convierte en un espacio formativo que prepara para el desempeño futuro en contextos reales de trabajo, donde la seguridad, la precisión y el cumplimiento de normas son fundamentales.

Primeros Auxilios

La actividad en el laboratorio y en los ámbitos de práctica de la Tecnología de los Alimentos implica el uso de equipamiento específico, instrumental de análisis, reactivos, fuentes de calor y procedimientos técnicos que requieren atención constante. En este contexto, pueden producirse situaciones como cortes, quemaduras, derrames, golpes o exposiciones accidentales. Reconocer estos riesgos y saber cómo actuar ante una emergencia forma parte del cuidado personal y del trabajo responsable en entornos técnicos y productivos.

Contar con nociones básicas de primeros auxilios permite responder con rapidez y calma ante un accidente, brindar una atención inicial adecuada y reducir posibles complicaciones hasta la llegada de asistencia especializada. La prevención, la observación del entorno de trabajo y la respuesta responsable frente a incidentes contribuyen a prácticas más seguras en el laboratorio, en plantas de procesamiento y en otros espacios vinculados a la producción y control de alimentos.

Si te interesa conocer nociones básicas de primeros auxilios aplicadas a situaciones cotidianas, podés consultar materiales de divulgación de la Cruz Roja Argentina o el Ministerio de Salud de la Nación, escaneando los siguientes códigos Qr.



<< Cruz Roja Argentina

Ministerio de Salud >>>



04



Técnicas de Estudio

Cómo organizarte y estudiar mejor en la Tecnicatura

Ingresar a una carrera de nivel superior implica aprender contenidos nuevos, pero también aprender a estudiar de otra manera. A lo largo de la Tecnicatura vas a encontrarte con clases teóricas, prácticas en cocina, trabajos escritos, evaluaciones y tiempos de estudio que requieren organización y constancia.

Las técnicas de estudio no son recetas mágicas, sino herramientas que te ayudan a aprovechar mejor tu tiempo, comprender lo que estudiás y rendir con mayor seguridad.

Organizar tu tiempo de estudio

Una buena organización es clave para sostener el cursado durante todo el año.

- Armá un horario semanal realista, teniendo en cuenta clases, trabajo y tiempos personales.
- Reservá momentos específicos para estudiar, aunque sean cortos, pero constantes.
- No dejes todo para último momento: estudiar de a poco reduce el estrés y mejora la comprensión.

Estudiar no es solo sentarse muchas horas, sino estudiar con método.

Leer para comprender (no solo para memorizar)

En la carrera vas a trabajar con textos teóricos, guías, reglamentos y materiales técnicos. Para aprovecharlos mejor:

- Realizá una primera lectura general para entender de qué trata el texto.
- En una segunda lectura, subrayá ideas principales y conceptos clave.
- Anotá palabras importantes o dudas para consultarlas en clase.

Leer con atención te permite entender el porqué de las prácticas, no solo el cómo.

Técnicas útiles para estudiar

Podés combinar distintas técnicas según el contenido:

- Resúmenes: escribir con tus propias palabras ayuda a fijar los conceptos.
- Cuadros comparativos: ideales para clasificaciones, procesos o diferencias.
- Esquemas y mapas conceptuales: permiten visualizar relaciones entre ideas.

- Listas y pasos ordenados: muy útiles para procedimientos, normas y técnicas de cocina.

No todas las materias se estudian igual: algunas requieren más lectura, otras más práctica o repaso visual.

Tomar apuntes en clase

El apunte es una herramienta personal. No hace falta escribir todo, sino lo más importante.

- Anotá ideas clave, ejemplos que dé el docente y aclaraciones.
- Marcá lo que no entendés para revisarlo después.
- Usá títulos, flechas o colores para organizar la información.

Un buen apunte te ahorra mucho tiempo al momento de estudiar.

Estudiar antes de las evaluaciones

Antes de una evaluación:

- Repasá los contenidos con tiempo.
- Volvé a leer tus resúmenes y esquemas.
- Practicá explicando los temas en voz alta, como si se los contaras a otra persona.
- Dormí bien y organizá el material con anticipación.

Rendir bien no depende solo de saber, sino también de llegar preparado y tranquilo.

Actitud frente al estudio

Además de las técnicas, es importante la actitud:

- Asistí regularmente a clases.
- Participá, preguntá y consultá tus dudas.
- Mantené una actitud responsable y comprometida.

Recordá que equivocarte también es parte del aprendizaje.

La Tecnicatura es un proceso: nadie espera que sepas todo desde el primer día.



Régimen Académico Provincial

Lo que necesitás saber para cursar la carrera

Al iniciar tu formación en la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria, es importante que conozcas cómo funciona el Régimen Académico Provincial (RAP), ya que establece las reglas generales de cursado, evaluación y acreditación en los Institutos de Educación Superior de Jujuy.

Este régimen se aplica a todas las carreras del nivel superior y organiza tu trayectoria académica a lo largo de los años de estudio.

Tu condición como estudiante

Al inscribirte en la carrera pasás a ser estudiante regular, siempre que cumplas con los requisitos de cursado y evaluación.

Para mantener tu condición de estudiante regular en la institución, deberás aprobar al menos un espacio curricular por año calendario.

Existen también otras categorías (oyente, vocacional o visitante), pero en la tecnicatura cursás principalmente como estudiante regular.

Asistencia y cursado

La asistencia es fundamental. Se computa por unidad curricular y por hora cátedra, e incluye:

- Clases teóricas y prácticas.
- Talleres y Trabajos de campo.
- Prácticas profesionalizantes.

No se trata solo de “venir a clase”, sino de participar activamente en todas las actividades previstas.

Formas de acreditar una materia

Cada espacio curricular puede acreditarse de tres maneras: promoción, regularidad o libre.

Promoción (sin examen final)

Accedés a esta condición si cumplís con:

- 80 % de asistencia.

- 100 % de evaluaciones aprobadas, con nota mínima 7.
- 80 % de trabajos prácticos aprobados.

Si promocionás, la materia queda aprobada sin rendir examen final.

Regularidad

Si no alcanzás la promoción, pero cumplís con los requisitos mínimos, obtenés la condición de regular:

- 65 % de asistencia, (puede reducirse al 50 % si justificás inasistencias por salud o trabajo).
- 80 % de trabajos prácticos aprobados.
- Evaluaciones aprobadas con nota mínima 4.

Como estudiante regular, deberás rendir examen final para aprobar la materia.

La regularidad tiene una validez de 2 (dos) años calendario desde que finalizás el cursado.

Condición de libre

Quedás en condición de libre cuando:

- No cumplís con los requisitos de asistencia o evaluaciones.
- Perdés la regularidad.
- Optás por rendir libre (si la materia lo permite).

El examen libre consta de dos instancias obligatorias:

1. Una evaluación escrita.
2. Una evaluación oral.

Ambas son eliminatorias y la nota mínima de aprobación es 4 (cuatro).

Evaluaciones y fortalecimientos

- Las materias anuales tienen al menos dos instancias evaluativas.
- Las cuatrimestrales, al menos una.
- Tenés derecho a instancias de fortalecimiento si no aprobás en primera instancia.
- Entre una evaluación y su recuperación deben pasar al menos 7 días.

La idea no es sancionar, sino acompañar tu proceso de aprendizaje.

Exámenes finales

Los exámenes finales se rinden en los turnos oficiales, distribuidos a lo largo del año (febrero-marzo, mayo, julio-agosto, septiembre y noviembre-diciembre).

Para rendir:

- Debés inscribirte previamente
- Podés rendir hasta dos materias por llamado, siempre que no sean correlativas
- Tenés que presentar tu DNI o libreta

Equivalencias

Si cursaste y aprobaste materias en otra carrera o en otro Instituto de Educación Superior, podés solicitar equivalencias. Esto te permite reconocer aprendizajes previos y evitar volver a cursar contenidos que ya acreditaste.

Cuadro comparativo de condiciones académicas

Condición	Asistencia	Evaluaciones	Trabajos prácticos	¿Rinde final?
Promoción	80 %	100 % aprobadas con nota mínima 7 (con opción a fortalecimiento)	80 % aprobados	No
Regular	65 % (50 % si justificás por salud o trabajo)	100 % aprobadas con nota mínima 4 (con opción a fortalecimiento)	80 % aprobados	Sí
Libre	No obligatoria	Examen final escrito y oral (eliminatórios)	—	Sí

¿Cómo funciona?

- Para iniciar el trámite de equivalencias tenés que:
- Estar matriculado en la carrera
- Presentar una nota de solicitud dirigida a Secretaría Académica

Adjuntar:

- Fotocopia de DNI
- Certificado analítico (completo o incompleto)
- Programas analíticos de las materias aprobadas

La institución analizará si los contenidos, objetivos y carga horaria son compatibles con los de la carrera.

Tipos de equivalencias

- **Equivalencia total:** La materia se reconoce completamente y queda aprobada.
- **Equivalencia parcial:** Se te puede pedir que completes algún contenido o que rindas un examen final complementario. Tenés un plazo determinado para cumplir con esta instancia.
- **Equivalencia no otorgada:** En este caso, deberás cursar la materia normalmente.

Las equivalencias se tramitan en las fechas establecidas oportunamente por el calendario académico.

Pases

Si necesitás cambiar de institución o de carrera, el Régimen Académico contempla la posibilidad de solicitar un pase.

Podés pedir pase:

- A la misma carrera en otro Instituto de Educación Superior.
- A otra carrera, según disponibilidad y normativa vigente

¿Qué implica el pase?

El instituto de origen emite la documentación académica correspondiente

El instituto de destino evalúa tu situación y define:

- Inscripción
- Equivalencias
- Continuidad de tu trayectoria académica

Durante un mismo período lectivo solo se puede otorgar un pase.

Las equivalencias y los pases son herramientas pensadas para cuidar tu trayectoria, reconocer lo que ya aprendiste y facilitar la continuidad de tus estudios, sin perder calidad formativa.

Ante cualquier duda, siempre podés consultar en Secretaría Académica o con la coordinación de la carrera.

Acceso al Régimen Académico Provincial completo

En esta cartilla encontraste un resumen de los puntos más importantes del Régimen Académico Provincial (RAP), pensado para ayudarte a comprender cómo se organiza el cursado, la evaluación y la acreditación de la carrera.

Si querés profundizar o consultar la normativa completa, escaneá el siguiente código QR y accedé al texto oficial vigente.

Conocer el RAP completo te permite informarte mejor, ejercer tus derechos como estudiante y organizar tu trayectoria académica con mayor autonomía.





Prácticas Profesionalizantes

Las Prácticas Profesionalizantes forman parte del trayecto formativo de la Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos y se desarrollan a lo largo de los tres años de la carrera, comenzando desde el primer año. Estos espacios tienen como objetivo principal vincular los saberes adquiridos en los distintos espacios curriculares con situaciones reales o simuladas propias del ámbito técnico y socio-productivo de los alimentos.

A través de las prácticas, vas a integrar conocimientos, desarrollar habilidades técnicas y construir progresivamente tu rol profesional, acercándote al mundo del trabajo desde una perspectiva formativa, acompañada y supervisada.

¿Qué vas a hacer en las Prácticas?

En las Prácticas Profesionalizantes vas a participar en actividades que te permitirán aplicar los contenidos aprendidos en la carrera en contextos vinculados a la producción, el control y la gestión de alimentos. Estas actividades pueden incluir:

- Observación y análisis de procesos productivos.
- Participación en tareas técnicas vinculadas al control de calidad, la higiene y la seguridad alimentaria.
- Aplicación de procedimientos y técnicas aprendidas en los espacios curriculares.
- Desarrollo de proyectos, trabajos prácticos integradores o experiencias formativas relacionadas con la Tecnología de los Alimentos.

Las prácticas se organizan de manera progresiva, aumentando su complejidad a medida que avanzás en la carrera.

¿Cómo se acreditan las Prácticas Profesionalizantes?

Las Prácticas Profesionalizantes son obligatorias y forman parte del plan de estudios de la carrera. Su acreditación se realiza a partir del cumplimiento de las actividades propuestas, la participación responsable y el acompañamiento docente durante el desarrollo de las prácticas.

Para aprobar el espacio de Práctica Profesionalizante, debés cumplir con las siguientes condiciones:

- Asistencia y participación: 80 % de asistencia a las actividades desarrolladas.
- 90 % de participación efectiva en las actividades realizadas en los ámbitos externos o internos donde se lleve adelante la práctica.
- Las inasistencias solo se justifican por causas debidamente acreditadas y dentro de los plazos establecidos.

Desarrollo de las actividades

Las actividades de las Prácticas Profesionalizantes pueden desarrollarse dentro de la institución educativa o en ámbitos externos, como empresas, organismos públicos, laboratorios, unidades productivas u otras organizaciones vinculadas al sector alimentario, mediante convenios específicos.

Las prácticas pueden adoptar diferentes modalidades, tales como:

- proyectos productivos o tecnológicos,
- resolución de problemas técnicos,
- prácticas supervisadas en entornos reales de trabajo,
- actividades experimentales o de apoyo a la comunidad.

En todos los casos, las actividades se realizan con acompañamiento docente y con una planificación acorde a los objetivos formativos de la carrera.

Informe final y evaluación

Al finalizar las Prácticas Profesionalizantes, se solicita la elaboración de un informe final, en el que vas a registrar, describir y reflexionar sobre las actividades realizadas, los aprendizajes adquiridos y las experiencias vividas durante el proceso.

Este informe, junto con la evaluación del desempeño durante las prácticas, forma parte de la acreditación del espacio. La evaluación contempla no solo los conocimientos técnicos, sino también actitudes como la responsabilidad, el compromiso, el trabajo en equipo y el cumplimiento de normas de seguridad e higiene.

¿Por qué son tan importantes las Prácticas Profesionalizantes?

Las Prácticas Profesionalizantes son fundamentales porque te permiten articular la teoría con la práctica, conocer el funcionamiento real de los entornos laborales y desarrollar capacidades propias del ejercicio profesional.

A lo largo de los tres años de la carrera, estas prácticas contribuyen a fortalecer tu formación técnica, a construir una identidad profesional y a prepararte para una futura inserción laboral responsable y calificada en el campo de la Tecnología de los Alimentos.



Glosario académico

Régimen Académico Provincial (RAP)

Conjunto de normas que regulan el ingreso, el cursado, la evaluación y la acreditación de las carreras de nivel superior en la provincia. Ordena tu trayectoria académica y establece derechos y obligaciones.

Unidad curricular

Cada espacio que forma parte del plan de estudios (materia, taller, módulo, seminario, prácticas, etc.).

Estudiante regular

Condición que tenés cuando cumplís con los requisitos de asistencia, evaluaciones y trabajos prácticos. Te permite cursar y rendir exámenes finales.

Promoción

Forma de aprobación de una unidad curricular sin examen final, cuando alcanzas los porcentajes de asistencia y las calificaciones requeridas durante el cursado.

Regularidad

Condición que obtenés cuando cumplís los requisitos mínimos de asistencia y evaluación, pero debés rendir examen final para aprobar la materia. Tiene una validez de dos años.

Alumno libre

Condición en la que rendís una materia sin cursarla regularmente. El examen es escrito y oral, ambas instancias obligatorias y eliminatorias.

Examen final

Instancia de evaluación que permite acreditar una unidad curricular en condición de regular o libre. Se rinde en los turnos establecidos por el calendario académico.

Instancia de fortalecimiento

Oportunidad de recuperación o mejora cuando no aprobás una evaluación en primera instancia. Forma parte del proceso de acompañamiento académico. Se lo conoce también como recuperatorio.

Asistencia

Presencia y participación en clases teóricas, prácticas, talleres, trabajos de

campo y prácticas profesionalizantes. Se computa por unidad curricular.

Correlatividades

Relación obligatoria entre materias que determina qué unidades curriculares debes tener aprobadas o regularizadas para cursar o rendir otras.

Equivalencia

Reconocimiento de una unidad curricular aprobada en otra carrera o institución. Puede ser total, parcial o no otorgarse, según el análisis académico.

Pase

Trámite que te permite cambiar de institución o de carrera, conservando tu trayectoria académica en la medida de lo posible.

Calendario académico

Cronograma anual que fija fechas de cursado, evaluaciones, exámenes finales, inscripciones y trámites administrativos.

Prácticas profesionalizantes

Espacios formativos donde aplicás los conocimientos adquiridos en contextos reales o simulados de trabajo, fundamentales para tu formación técnica.