
COMPETENCIAS PARA EL EJERCICIO DE LA DOCENCIA E INCUMBENCIA PROFESIONAL DEL TECNICO SUPERIOR EN AGROINDUSTRIA DE LA ALIMENTACION.

Según Anexo I - Dictamen N° 59/00 de la Comisión Provincial Permanente de Títulos – Decreto N° 5799/91, para el presente plan de estudios:

COMPETENCIA DOCENTE:

ESCUELAS DE ENSEÑANZA MEDIA- ESCUELAS DE ENSEÑANZA MEDIA PARA ADULTOS- NIVEL E.G.B.- 3er. Ciclo:

HABILITANTE: Bromatología; Cocina e Industrias Domésticas; Industrias Agrícolas; Legislación Alimentaria; Práctica de Laboratorio (Terminalidad Industrias Alimentarias); Proyecto de Servicio (Terminalidad Industrias Alimentarias); Seminario (Terminalidad Industrias Alimentarias); Tecnología de los Alimentos.

SUPLETORIO: Tecnología: 3er. Ciclo.

ESCUELAS DE EDUCACIÓN TÉCNICA (NIVEL SECUNDARIO): NIVEL E. G. B.- 3er. Ciclo:

HABILITANTE: Acondicionamiento, Procesamiento e Industrias de Materias Primas; Agroindustria; Análisis Bromatológico; Bromatología; Control de Productos Lácteos; Gestión de la Producción y Proyectos; Higiene y Seguridad Industrial; Industrias Alimentarias; Industrias Agrícolas; Industrias Agrícolas I y II; Introducción a la Industria Láctea (con Laboratorio); Industrialización de la Leche; Industrialización de Productos Ganaderos; Industrialización de Productos Agropecuarios; Industrialización y Control de Productos Ganaderos; Industrias de la Granja; Introducción a la Tecnología de los Alimentos; Laboratorio (en la Especialidad), Organización Industrial; Organización y Control Industrial; Organización y Seguridad Industrial; Proyecto Productivo; Química de los Alimentos; Seguridad e Higiene Industrial; Taller de su Oficio; Trabajos Prácticos de la Especialidad; Trabajos Prácticos de Bromatología; Tecnología (en la Especialidad); Tecnología Aplicada (en la Especialidad); Tecnología de los Alimentos.

SUPLETORIO: Tecnología 3er.Ciclo.

CURSOS DE CAPACITACIÓN:

HABILITANTE: Alimentación; Dietética; Higiene de la Alimentación.