



# Técnico Superior en **Bromatología**

Excelente Nivel de  
Formación, Rigor Científico  
y Prestigio para tu Profesión.



INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL  
EN CIENCIAS DE LA SALUD

# Técnico Superior en Bromatología

## Área de desempeño

El técnico superior en bromatología, estará capacitado para: Desempeñarse bajo la supervisión de un profesional competente, en la realización de tareas de laboratorio de industrias alimentarias e industrias relacionadas con la alimentación. Manejar datos estadísticos, material de laboratorio, programas informáticos y metodología de las ciencias naturales, exactas aplicadas al campo alimentario, lo que le permitirá conocer las técnicas, recursos y materiales para hacer control de calidad de alimentos.

Desempeñarse como técnico especialista en el control de materia prima, métodos de fabricación, etapas de producción, tipos de envases y condiciones de almacenamiento.

## Objetivos

Formar técnico capaces de asumir con responsabilidad los principios éticos y las normas morales que ordenan su comportamiento laboral y profesional.

Brindar los elementos teóricos y prácticos para una adecuada formación desde el área en bromatología.

Orientar a la participación permanente en programas de prevención de la salud desde el área de bromatología.

## Perfil Profesional

Considerando la formación profesional que recibirá el técnico superior en bromatología, los egresados desempeñarán sus actividades en centros asistenciales hospitalares, sanatorios y clínicas, en las aéreas de nutrición y bromatología, en laboratorios de análisis de alimentos, en operación de procesos en plantas alimentarias, en centros o institutos de investigación de alimentos, y en establecimientos privados de gastronomía.

Podrán insertarse en el mercado laboral como técnico bromatológico en organismos que intervienen en la gestión de control de alimentos.

Podrá insertarse en el sector privado en cualquier eslabón de la cadena alimentaria, para realizar tareas en las distintas aéreas, como laboratorio físico, químico microbiológico, control de procesos, almacenamiento fraccionamiento, condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones, personal, equipos, siempre bajo la supervisión de un profesional competente.



INSTITUTO PRIVADO  
SAN JUDAS TADEO

Instituto Superior de Formación  
Profesional en Ciencias de la Salud  
Incorporado a la Enseñanza Oficial (S.E 1141)

## Plan de Estudios

### PRIMER AÑO

- Química General e Inorgánica
- Biología General
- Matemática
- Introducción a la Tecnología de los Alimentos
- Química Orgánica
- Legislación
- Microbiología de Alimentos
- Informática
- Laboratorio

- Bromatología I
- Química Biológica
- Bioestadística
- Seguridad e Higiene Industrial
- Bromatología II
- Diseño Higiénico Sanitario de Instalaciones
- Conservación de Alimentos
- Inspección y Control de Alimentos
- Análisis de Alimentos
- Laboratorio de Bromatología

### TERCER AÑO

- Gestión de Calidad
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Ética Profesional
- Vigilancia Epidemiológica y Evaluación de
- Impacto de las Enfermedades Transmitedas por los Alimentos
- Metodología de la Investigación
- Análisis de Alimentos II
- Comercio Internacional
- Práctica Profesional

CÉSAR PERAZZI  
FOTOGRAFÍA

No arroje este volante en la vía pública. Cuidemos el medio ambiente.

