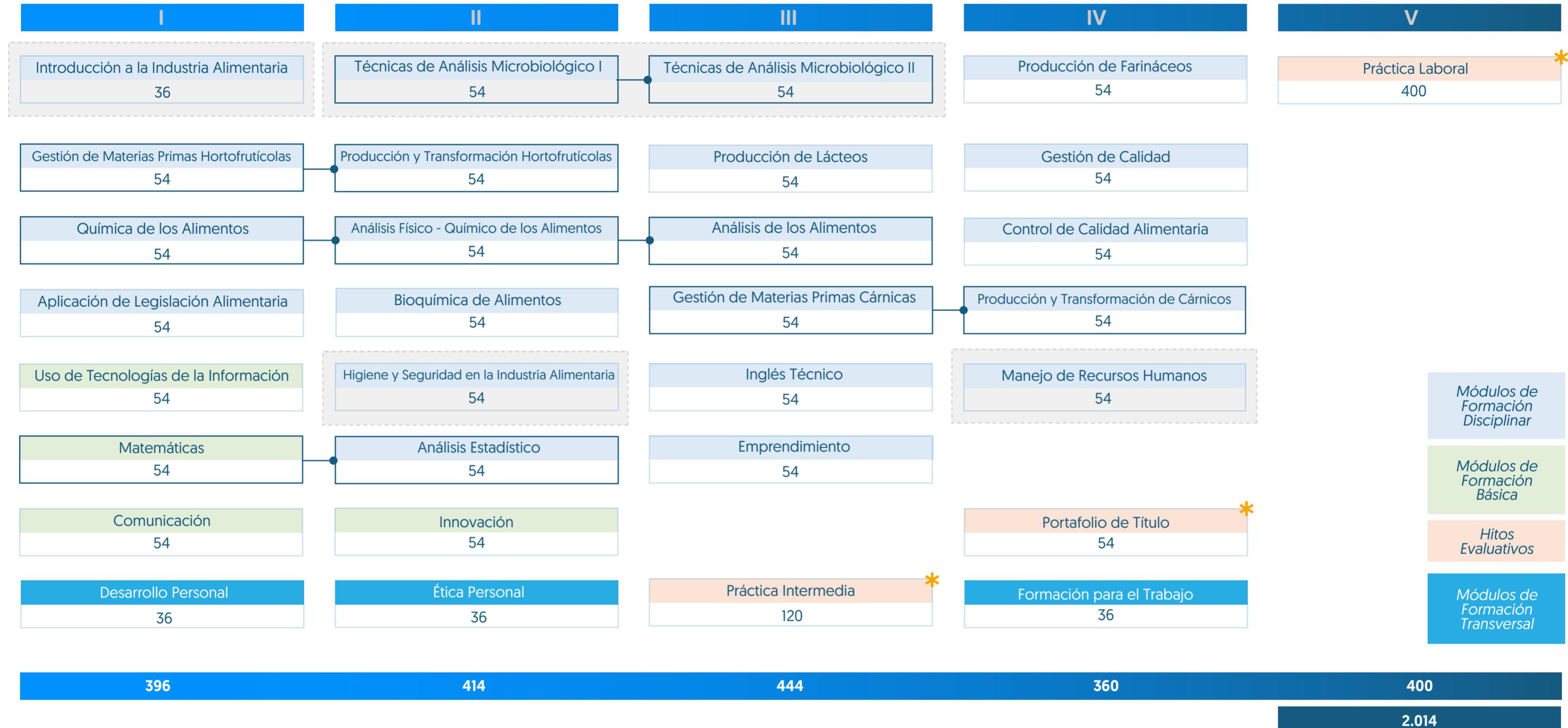


# TÉCNICO EN PROCESO Y CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

Área Tecnología

**Título** Técnico de Nivel Superior en Proceso y Control de Calidad Alimentaria  
**Decreto** N° 008/2025

**AÑO**  
**2026**



**Módulos Práctica Intermedia**

Para cursar este módulo, se deben haber aprobado los módulos pertenecientes al primer y/o segundo semestre de la carrera: Producción y Transformación Hortofrutícola, Aplicación de Legislación Alimentaria, Higiene y Seguridad en Industria Alimentaria, Análisis físico - químico de los alimentos, Bioquímica de los alimentos.

**Módulo Portafolio de Título**

Para cursar este módulo, se deben haber aprobado los módulos pertenecientes al segundo y tercer semestre de la carrera: Práctica Intermedia, Producción y Transformación Hortofrutícola, Producción de Lácteos, Gestión de Materias Primas Cárnicas y Análisis de alimentos.

**Módulo Práctica Laboral**

Para tomar este módulo, se deben haber aprobado todos los módulos contemplados en el respectivo plan de estudio en el que se encuentra matriculado [1er, 2do, 3er y 4to semestre], siguiendo las normas establecidas en el Reglamento Académico del Centro de formación Técnica San Agustín, Título XIV [año 2021]. El / la estudiante podrá ejecutar una práctica laboral en modalidad pasantía, convalidación o tutorial.

Salida Ocupacional	Combinación de Módulo
Analista Microbiológico de Materias Primas	Técnicas de Análisis Microbiológico I, Técnicas de Análisis Microbiológico II y Higiene y seguridad en la Industria Alimentaria
Supervisor [a] de Procesos	Introducción a la Industria Alimentaria y Manejo de Recursos Humanos