



Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Intendente Güiraldes 2160 (C1428EGA) Ciudad Universitaria – Pabellón II Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel: (011) 4576-3300 Fax: (011) 4576-3351

Página web: www.exactas.uba.ar

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

• **Ingeniero de Alimentos – 2do. Ciclo**

La carrera de Ingeniería de Alimentos es coordinada por dos Facultades: la Facultad de Ingeniería y la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

La carrera está estructurada en dos ciclos: un primer ciclo de formación general y un segundo ciclo de contenidos específicos. El primer ciclo puede ser aprobado en coincidencia con los primeros años de las carreras de la Universidad de Buenos Aires que se dictan en las Facultades de Agronomía, Ciencias Exactas y Naturales, Ciencias Veterinarias, Farmacia y Bioquímica e Ingeniería, a las que se agregan las de Medicina y Odontología. Los estudios son optimizados si se elige para el primer ciclo alguna de las siguientes carreras recomendadas indistintamente:

- Ingeniería Química
- Licenciatura en Ciencias Químicas

Objetivos: Formar profesionales preparados para planificar, proyectar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios.

Contenidos: La carrera de Ingeniería de Alimentos posee un primer ciclo de tres años de materias básicas destinadas a obtener la formación general, científica y técnica, sobre la cual se apoyará el ciclo superior o de especialización en Ingeniería de Alimentos que dará al egresado las herramientas necesarias para el ejercicio de las actividades vinculadas con la industria alimentaria. Durante el transcurso de los dos últimos **años** del Ciclo Superior, el estudiante realiza una Práctica Profesional en una industria alimentaria o en laboratorios relacionados al área y, durante el transcurso del último año del Ciclo Superior, culmina su carrera con una Tesis de Grado en Ingeniería de Alimentos.

Campo ocupacional: El graduado de Ingeniería de Alimentos está capacitado para el diseño, implementación, operación y control de sistemas de procesamiento industrial de alimentos, selección de maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y comerciales en los que se involucre fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de productos alimenticios, optimización de todas las operaciones que intervienen en los procesos industriales, investigación y desarrollo de técnicas de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de alimentos, establecimiento de normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso productivo, supervisión de todas las operaciones correspondientes al control de calidad de las materias primas a procesar, los productos en elaboración y los productos elaborados, en la industria alimentaria, participación en la realización de estudios de factibilidad relacionados con la radicación de establecimientos industriales, participación en la realización de estudios relativos a saneamiento ambiental, seguridad e higiene, en la industria alimentaria.

Plan de estudios: Ingeniería de Alimentos

Duración estimada: 6 cuatrimestres

La pueden cursar los alumnos que hayan cumplido los primeros años o el primer ciclo de los estudios de grado en las Facultades de Agronomía, Ciencias Exactas y Naturales, Ciencias

Veterinarias, Farmacia y Bioquímica, Ingeniería, Medicina u Odontología de la Universidad de Buenos Aires.

Para ingresar al Segundo Ciclo de la carrera de Ingeniería de Alimentos, deberán cumplir los requisitos siguientes:

- 1) Tener aprobado el Ciclo Básico Común correspondiente a la carrera de origen.
- 2) Tener aprobado el primer año completo correspondiente a la carrera de origen
- 3) Aprobar el conjunto de asignaturas del Primer Ciclo que ocuparán dos cuatrimestres de cursado, según se detalla a continuación:

Ciclo Superior

Asignatura

Facultades que la ofrecen*

Cuarto Año

- Química Física II	FI
- Introducción a la Bioquímica	FI
- Operaciones Unitarias I	FI
- Química Analítica	FI
- Microbiología Industrial	FI
- Operaciones Unitarias II	FI
- Operaciones Unitarias III	FI
- Nutrición Aplicada a Tecnología de Alimentos	FFyB

Quinto Año

- Toxicología de Alimentos	FF y B – FCE y N
- Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria	FI
- Ingeniería de las Instalaciones I	FI
- Ingeniería de las Instalaciones IIB	FI
- Fundamentos de la Preservación de Alimentos I	FCEyN
- Instrumentación y Control	FI
- Legislación Alimentaria	FFyB
- Ingeniería de las Reacciones Químicas	FI

Sexto Año

- Economía de la Empresa Alimentaria	FI
- Biotecnología	
- Fundamentos de la Preservación de Alimentos II	FCEyN
- Tecnología de Alimentos I	FCEyN
- Tecnología de Alimentos II	FCEyN
- Legislación y Ejercicio Profesional de la Ingeniería de Alimentos	FI

Materias electivas

- Tesis de Grado de Ingeniería de Alimentos	FI
- Práctica Profesional	FI

Materias electivas:

- Microbiología de Alimentos	FCEyN
- Tecnología de Alimentos III	FCEyN
- Sistemas de Producción Agropecuaria y Calidad de Alimentos	FA
- Análisis Avanzado de Alimentos	FCEyN
- Organización de la Producción	FI
- Logística Integral	FI
- Comercialización	FI
- Diseño de Producto	FI
- Recursos Humanos	FI
- Probabilidad y Estadística	

- Estadística Técnica FI
- Gestión, Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria FFyB
- Métodos Cuantitativos Aplicados en Sistemas Agroalimentarios FI
- Idioma Inglés, Alemán, Francés, Portugués o Italiano FI

* Facultades que ofrecen la materia

FCEyN: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

FA: Facultad de Agronomía

FFyB: Facultad de Farmacia y Bioquímica

FI: Facultad de Ingeniería

XV2302