



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

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

• **Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos**

La carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos es coordinada por dos Facultades: la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y la Facultad de Farmacia y Bioquímica. 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 se verán optimizados si se elige para el primer ciclo alguna de las siguientes carreras recomendadas indistintamente:

Bioquímica

Farmacia

Licenciatura en Ciencias Biológicas

Licenciatura en Ciencias Químicas

Objetivos: Entre los objetivos específicos a alcanzar se pueden mencionar:

- Formar profesionales idóneos en la aplicación de las ciencias básicas al diseño, formulación, elaboración, preservación, almacenaje, transporte y comercialización de los alimentos.
- Asegurar la integración de los conocimientos teóricos en la práctica profesional.
- -Satisfacer las necesidades tradicionales del medio productivo y paralelamente buscar enfoques alternativos e innovadores a fin de cubrir las demandas de un medio productivo sumamente competitivo en el contexto de un mundo globalizado.

Contenidos: Los contenidos del Plan de Estudios cubren los aspectos necesarios para que los egresados de estas carreras tengan una sólida formación general, científica y técnica, requerida para el ejercicio de todas las actividades vinculadas con la industria alimentaria.

La formación se inicia con el ciclo de formación fundamental básica de dos años y medio, continúa con el cursado de un número de materias específicas en el área de ciencia y tecnología de los alimentos, agrupadas en dos años y medio académicos, y concluye con una práctica profesional obligatoria.

Campo ocupacional: Dentro del marco de su profesión, el Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos puede, entre otras, desarrollar las siguientes tareas: elaborar productos alimenticios y sus ingredientes, asesorar a industrias u organismos oficiales y privados de control y desarrollo de alimentos, actuar en la elaboración, desarrollo y certificación de nuevos productos y procesos de elaboración en la industria alimentaria, realizar análisis de composición y propiedades de los alimentos, ingredientes y materias primas, proyectar, instalar, operar y dirigir laboratorios de análisis de alimentos, integrar organismos sobre legislación alimentaria, actuar en arbitrajes y peritajes que se soliciten en temas relacionados, intervenir en proyectos de investigación relacionados con alimentos.

Plan de estudios: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Asignatura.....Facultades que la ofrecen*

Tercer Año

- Físicoquímica de Alimentos	FCEyN	
- Química de los Alimentos	FCEyN/ FFyB	
- Nutrición		FFyB
- Microbiología de Alimentos	FFyB/ FCEyN	
1er. Mód. Microbiología General		
2do. Mód. Microbiología aplicada a los Alimentos		
- Operaciones Unitarias I.....	FCEyN	
- Toxicología de los Alimentos	FFyB/ FCEyN	
- Sistemas de Producción Agropecuaria.....	FA	

Cuarto Año

- Operaciones Unitarias II.....	FCEyN	
- Fundamentos de Preservación de Alimentos I.....	FCEyN	
- Análisis Avanzado de Alimentos	FCEyN/FFy B	
- Fundamentos de Preservación de Alimentos II.....	FCEyN	
- Tecnología de Alimentos I	FCEyN/ FFyB	
- Biotecnología de Alimentos	FCEyN/ FFyB	
- Gestión, Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria	FFyB	

Práctica Profesional

Quinto Año

- Tecnología de Alimentos II	FCEyN/ FFyB	
- Economía de la Empresa Alimentaria.....	FCEyN	
- Legislación Alimentaria	FFyB	

Materias electivas:

- Tecnología de Alimentos III	FCEyN/ FFyB	
- Protección Ambiental e Higiene Industrial		FCEyN / FI
- Organización y Gerenciamiento Empresarial		FI
- Comercialización de Alimentos	FI	
- Desarrollo de Nuevos Productos	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