

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Ingeniero de Alimentos – Segundo 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 se verán optimizados si se elige para el primer ciclo alguna de las siguientes carreras recomendadas indistintamente:

Ingeniería Química

Licenciatura en Ciencias Químicas

Objetivo: 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.

Contenido: 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 deberá realizar una Práctica Profesional en una industria alimentaria o en laboratorios relacionados al área y, durante el transcurso del último año del Ciclo Superior, el estudiante deberá culminar 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/o 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

Resoluciones Consejo Superior: 5532/01 Plan de Estudios; 3707/04 modificación plan; 4144/08 modificación plan

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:

Primer Ciclo

Facultad de Ingeniería	o	Facultad de Ciencias Exactas y Naturales
Asignaturas (Carrera)		Asignaturas (Carrera)
Introducción la Ingeniería Química I		
Termodinámica de los Procesos		Físico Química de Alimentos (LCTA)
Matemática Especial para Ingeniería Química		
Química Orgánica	o	Química Orgánica II (Ciencias Químicas) Química Orgánica (Ciencias Biológicas)
Análisis Numérico I		

Asignatura

Facultades que la ofrecen*

Cuarto Año

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

Quinto Año

Toxicología de Alimentos	FFyB-FCEyN
Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria	FI
Ingeniería de las Instalaciones I	FI
Ingeniería de las Instalaciones II B	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 Ing. de Alim.	FI
Electivas	
Tesis de Grado de Ingeniería de Alimentos	FI
Práctica Profesional	FI

Materias Optativas

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, 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