



**UBA**  
Universidad de Buenos Aires

---

**Facultad de Farmacia y Bioquímica**

Junín 954 (C1113AAD) Ciudad Autónoma de Buenos Aires Tel: (011) 4964-8200

Página web: [www.ffyb.uba.ar](http://www.ffyb.uba.ar) Correo electrónico: [info@ffyb.uba.ar](mailto:info@ffyb.uba.ar)

**LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos - 2do.Ciclo (Carrera de 2do.ciclo compartida con la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales)

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

**Objetivo:** 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.

**Contenido:** 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 estudio:** Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Duración estimada: 2 ½ años

Asignatura	Facultades que la ofrecen*
<b>Tercer Año</b>	
Fisicoquímica 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 Alimentos	FFyB/ FCEyN
Sistemas de Producción Agropecuaria	FA
<b>Cuarto Año</b>	
Operaciones Unitarias II	FCEyN
Fundamentos de Preservación de Alimentos I	FCEyN
Análisis Avanzado de Alimentos	FCEyN/FFyB
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
<b>Práctica Profesional</b>	
<b>Quinto Año</b>	
Tecnología de Alimentos II	FCEyN/ FFyB
Economía de la Empresa Alimentaria	FCEyN
Legislación Alimentaria	FFyB
<b>Asignaturas electivas:</b> El listado de materias optativas es indicativo; puede cambiar parcialmente en los distintos cuatrimestres.	
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
Materiales para Envases Alimentarios	FFyB
Análisis Sensorial	FCEyN / FFyB
Métodos Inmunomoleculares para el Control Microbiológico de Alimentos	FFyB
Control Microbiológico de Alimentos	FCEyN
Polisacáridos para la Industria Alimentaria	FCEyN

\* 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