

LICENCIATURA EN GESTIÓN DE AGROALIMENTOS

Licenciado en Gestión de Agroalimentos

Licenciado en Gestión de Agroalimentos; Carrera de 2do ciclo, en la que pueden inscribirse alumnos que hayan cumplido los primeros años o el primer ciclo de 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.

Objetivo: Formar profesionales idóneos en el desempeño de todas las actividades y trabajos específicos relacionados con la gestión de las cadenas agroalimentarias, en el marco de los principios rectores de calidad, ética social y cuidado del medio ambiente.

Asegurar la integración de los conocimientos teóricos en la práctica profesional.

Comprender la calidad total de los alimentos como integrante de un proceso complejo e interdisciplinario que abarca desde la producción primaria de dichos alimentos hasta el consumo.

Contribuir a la investigación, desarrollo y transferencia de tecnología en todas las actividades vinculadas con las cadenas agroalimentarias

Contenido: Este segundo ciclo contempla el estudio sistemático de la producción de alimentos, la química y la microbiología de los alimentos. Comprende los aspectos del procesamiento de alimentos y su conservación; gestión industrial, que implica los aspectos sociales, el manejo de la producción y el marco jurídico financiero e industrial; mercadeo de alimentos, conducta del consumidor, análisis avanzado sobre políticas alimentarias e interrelaciones que se dan en las cadenas agroalimentarias.

El ciclo incluye un bloque electivo que se elaborará según el área de desempeño de la práctica profesional en terreno.

El diseño de la carrera prevé la alternancia universidad-empresa-universidad mediante la práctica en terreno coordinada, durante un cuatrimestre, en una empresa del sector. El propósito de este período es superar la dicotomía teoría-práctica a fin de ajustar y enriquecer en el mundo del trabajo los marcos teóricos desarrollados en la instancia universitaria y, a la vez, resignificar la práctica profesional a partir del enfoque sistemático y riguroso del ámbito universitario.

Campo Ocupacional: El Licenciado en Gestión de Agroalimentos desarrollará conocimientos, habilidades y aptitudes para:

Intervenir en la interfase entre la tecnología y gestión de los sistemas de la industria de la alimentación.

Gestionar los procesos de diseño, desarrollo y transformación de tecnología y biotecnología apropiada y económicamente viable para la producción de alimentos que respondan a las distintas demandas económico-sociales, atendiendo a la responsabilidad social de su función y al cuidado del medio.

Conducir los procesos de comercialización de dichos productos en ámbitos regionales, nacionales e internacionales.

Asegurar la calidad total como aspecto clave del área de la alimentación, supervisando su gestión en todas las actividades inherentes a su tarea.

Constituir y monitorear los distintos equipos técnicos del área de trabajo.

Detectar y resolver problemas propios del sector de su competencia.

Asegurar que se preserven y optimicen las propiedades nutritivas, sensoriales y sanitarias de los agroalimentos.

Contribuir a la generación de nuevas tecnologías para el manejo de la poscosecha.

Rescatar tecnologías convencionales y/o procesos de escasa tecnología y adecuarlos a las necesidades y capacidades tecnológicas locales, regionales, nacionales o internacionales.

Plan de estudios: Licenciado en Gestión de Agroalimentos

Duración estimada: 2 ½ años

ASIGNATURAS	Facultades que la
-------------	-------------------

	ofrecen
3º año	
Química de Agroalimentos	FCV
Biotechnología de Agroalimentos	FA
Microbiología de los Agroalimentos	FCV y FA
Sistemas de Producción de Granos	FA
Sistema de Producción y Postcosecha de Frutos y Hortalizas	FA
Sociología de las Organizaciones Agroalimentarias	FA
Sistemas de Producción Animal	FCV y FA
Calidad Agroalimentaria	FCV
Nutrición	FF y B
4º año	
Industrialización de los Alimentos de origen Animal	FCV y FA
Industrialización de los Alimentos de Origen Vegetal	FA
Ética, Legislación y Seguridad Agroalimentaria	FCV
Comercialización y Mercados de Agroalimentos	FA
Teoría de las Organizaciones	FCV
Práctica Profesional	FCV y FA
Taller de Integración de la Práctica Profesional	FCV y FA
5º año	
Gestión de Cadenas Agroalimentarias	FA
Gestión y Planificación de la Empresa Alimentaria	FA
Formulación y Evaluación de Proyectos Agroalimentarios	FCV y FA
Bloques Electivos (según Práctica Profesional)	FCV y FA

* Facultades que ofrecen la materia

FCV: Facultad de Ciencias Veterinarias

FA: Facultad de Agronomía

FFyB: Facultad de Farmacia y Bioquímica