



Facultad de Ciencias Veterinarias

Av. Chorroarín 280 (C1427CWO). Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel: (011) 5287-2000

Página web: www.fvet.uba.ar Correo electrónico: informes@fvet.uba.ar

LICENCIATURA EN GESTIÓN DE AGROALIMENTOS

- **Licenciado/a en Gestión de Agroalimentos**

Objetivos de la carrera: Los principios rectores de calidad, ética social y cuidado del medio ambiente recorrerán la carrera como conceptos transversales. Por esta razón, serán los marcos para el desarrollo de los saberes específicos de las diversas disciplinas curriculares. La Facultad se propone:

- 1) 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.
- 2) Asegurar la integración de los conocimientos teóricos en la práctica profesional.
- 3) 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.
- 4) Contribuir a la investigación, desarrollo y transferencia de tecnología en todas las actividades vinculadas con las cadenas agroalimentarias.

Estructura de la carrera: La carrera se organiza en dos ciclos: el primero está compuesto por 6 (seis) espacios curriculares de carácter obligatorio cuya responsabilidad de dictado está a cargo del Ciclo Básico Común. El segundo correspondiente al Ciclo en Facultades, queda conformado por 26 (veintiséis) espacios curriculares obligatorios, 160 (ciento sesenta) horas -10 (diez) créditos- para espacios curriculares optativos, y 304 (trescientas cuatro) horas – 19 (diecinueve) créditos- correspondientes a la Práctica Profesional de carácter obligatorio.

Todos los espacios curriculares obligatorios tienen una duración cuatrimestral de 16 (dieciséis) semanas. Las 160 (ciento sesenta) horas -10 (diez) créditos- correspondientes- a espacios curriculares optativos podrán tener duraciones cuatrimestrales y/o bimestrales de acuerdo con la temática que se aborde y la propuesta didáctica realizada.

Como todo diseño de un plan de estudios, la organización de los espacios curriculares en años y cuatrimestre es una propuesta basada en los criterios y requisitos necesarios que deben acreditar los estudiantes para quedar habilitados para el cursado de cada uno de los que lo componen. En este sentido, es importante establecer que su ubicación en la caja curricular no tienen carácter prescriptivo -en relación con el momento de cursado/aprobación-.

Perfil profesional: Es un/a profesional que gestiona la tecnología de las cadenas agroalimentarias, la calidad total de los procesos y productos, y el cuidado del medio ambiente, a partir de los principios de sustentabilidad y sistematicidad. A la vez, está capacitado para insertar competitivamente dichos productos en los mercados nacionales e internacionales, en un marco de creciente complejidad y baja previsibilidad. Posee también los conocimientos, las habilidades y las destrezas para desempeñarse activamente en programas de concientización sobre la calidad e inocuidad agroalimentaria, participar en las actividades de capacitación de su personal.

Alcances del título: El/la Licenciado/a en Gestión de Agroalimentos cuenta con conocimientos, habilidades y capacidades para:

1. Coordinar los procesos de diseño, desarrollo, transformación y aplicación de tecnología y biotecnología apropiada y económicamente viables 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 ambiente.
2. Coordinar los procesos de comercialización de agroalimentos en ámbitos regionales, nacionales e internacionales.
3. Asesorar sobre el control de la calidad de todas las etapas de la cadena agroalimentaria.
4. Participar en auditorías de calidad agroalimentaria.
5. Asesorar sobre los aspectos de la preservación de las propiedades nutritivas, sensoriales e higiénicas de los agroalimentos.

6. Clasificar, inventariar y evaluar las materias primas para consumo directo y/o la elaboración de alimentos.
7. Diseñar la logística de la cadena agroalimentaria considerando el flujo de la información, de la producción primaria y de los alimentos elaborados, el almacenamiento, la conservación, el transporte y la comercialización hasta el consumidor, a partir de las normas operativas correspondientes.
8. Participar en la capacitación continua del personal que interviene en la cadena agroalimentaria y en los Programas de concientización de la calidad.
9. Participar en estudios diagnósticos y evaluaciones referidos a la elaboración de alimentos
10. Participar en propuestas de medidas para la protección del medio ambiente de las industrias vinculadas a los agroalimentos.

Plan de estudios: Licenciatura en Gestión de Agroalimentos

Duración estimada: 5 años

CBC – Primer año

Primer cuatrimestre

- Matemática
- Química
- Introducción al Conocimiento de la Sociedad y el Estado

Segundo cuatrimestre

- Biología
- Física e Introducción a la Biofísica
- Introducción al Pensamiento Científico

Segundo año

Tercer cuatrimestre

- Biomoléculas
- Física Aplicada
- Elementos de Estadística
- Economía Política

Cuarto cuatrimestre

- Microbiología General
- Estadística Analítica
- Inglés Técnico
- Nutrición
- Introducción a los Sistemas Productivos

Tercer año

Quinto cuatrimestre

- Química de Agroalimentos
- Microbiología de los Agroalimentos
- Sistemas de Producción de Granos
- Sistemas de Producción y Postcosecha de Frutos y Hortalizas

Sexto cuatrimestre

- Biotecnología de Agroalimentos
- Teoría de las Organizaciones
- Sistemas de Producción Animal
- Calidad Agroalimentaria

Cuarto año

Séptimo cuatrimestre

- Industrialización de los Alimentos de Origen Animal
- Ética, Legislación y Seguridad Agroalimentaria
- Comercialización y Mercados de Agroalimentos
- Gestión y Planificación de la Empresa Agroalimentaria
- Comercialización y Mercados de Agroalimentos

Octavo cuatrimestre

- Industrialización de los Alimentos de Origen Vegetal
- Formulación y Evaluación de Proyectos Agroalimentarios
- Sociología de las Organizaciones Agroalimentarias
- Gestión de las Cadenas Agroalimentarias

Quinto año

Noveno y décimo cuatrimestres

- Taller de Integración de la Práctica Profesional **

- Práctica Profesional **
- Asignaturas Optativas ***

** Son asignaturas de cursado paralelo y que se ofrecen en ambos cuatrimestres y el/la estudiante puede elegir el momento de cursada durante el primer o segundo cuatrimestre.

*** Son asignaturas que pueden ser cursadas en cualquier momento de la carrera –ciclo en Facultad- teniendo como único requisito el régimen de correlatividades que se proponga para cada una de ellas de acuerdo con lo establecido en la Resolución (CS) N° 2210/03.

Asignaturas optativas: La oferta de materias optativas debe consultarse en la Facultad ya que pueden variar cuatrimestralmente.

XX1507