

Requisitos

La inscripción a la carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos NO SE REALIZA al momento de anotarse en el CBC, sino en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, o en la de Farmacia y Bioquímica completando el formulario de preinscripción que se encuentra en:

www.uba.ar/academicos/alimentos/index.html

La inscripción para el 2º ciclo en la FCEyN es durante todo el año y puede hacerse la presentación cuando se comienzan a cursar las últimas materias del primer ciclo; en la FFyB hay dos períodos de inscripción al año. Una vez realizada la inscripción, el Tribunal de Equivalencias analizará la actividad académica ya realizada por el estudiante y determinará si está en condiciones de comenzar directamente con el segundo ciclo o si antes debe cumplimentar la aprobación de otras materias.

Informes

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

Ciudad Universitaria - Pab. II - Núñez - Cap. Fed.
<http://exactas.uba.ar>

Dirección de Orientación Vocacional-Exactas

<http://www.fcen.uba.ar/dov>

Atención lunes a viernes 10-17 hs

Pabellón II – PB / Tel. 4576-3337 int. 43

E-mail: dov@de.fcen.uba.ar

Dirección de Alumnos y Graduados

Pabellón II – PB, de 12 a 16 hs.

Teléfono directo: 4576-3339

Conmutador: 4576-3300/09 int. 357

E-mail: infoalu@de.fcen.uba.ar

FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA

Junín 954/6 - Capital Federal

www.ffyb.uba.ar

Secretaría de Asuntos Estudiantiles

E-mail: cserna@ffyb.uba.ar

Teléfono: 4964-8227

Licenciatura en Ciencia y tecnología de los alimentos



Perfil de la carrera

En la carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se estudia la aplicación de las ciencias básicas en el diseño, formulación, elaboración, análisis, preservación, almacenaje, transporte y comercialización de los alimentos.

Abarca el estudio de la composición y propiedades físico - químicas de los alimentos, cambios bioquímicos, fundamentos de las alteraciones, control de calidad, valor nutricional y legislación.

Asimismo se ocupa de la aplicación de fenómenos de transporte al diseño y operación de procesos de transformación y preservación de alimentos y la aplicación de buenas prácticas de manufactura y análisis de riesgos y puntos críticos de control.

De aquí se desprende que la formación de los profesionales requiere de la confluencia de varias disciplinas científicas y técnicas.

alimentos

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales | www.exactas.uba.ar / Facultad de Farmacia y Bioquímica | www.ffyb.uba.ar

alimen tos

Plan de estudios

La carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos es dictada en conjunto por las Facultades de Ciencias Exactas y Naturales (FCEyN) y de Farmacia y Bioquímica (FFyB). Es una carrera de segundo ciclo, ya que se accede a ella luego de aprobar los primeros años de otras carreras.

PRIMER CICLO

De formación básica en matemática, física, química y biología. Para aprobar el primer ciclo se deberá cursar el CBC y determinadas materias de las carreras de Licenciatura en Ciencias Biológicas o Licenciatura en Ciencias Químicas (FCEyN) o de las carreras de Farmacia o de Bioquímica (FFyB).

Materias que se deberán aprobar ingresando por la Licenciatura en Ciencias Biológicas (FCEyN):

- CBC (Introducción al Pensamiento Científico, Introducción al Conocimiento de la Sociedad y el Estado, Matemática, Biología, Física y Química)
- Análisis Matemático I para biólogos (se dicta en ambos cuatrimestres, tiene como correlativas el CBC).

- Introducción a la Biología Molecular y Celular (se dicta en el 1° cuatrimestre, tiene como correlativas el CBC).
- Química General e Inorgánica para biólogos (se dicta en ambos cuatrimestres, tiene como correlativas el CBC).
- Física I para biólogos (se dicta en ambos cuatrimestres, tiene como correlativa Análisis Matemático I).
- Química Orgánica para biólogos (consta de dos partes -A y B- lo cual determina que sea anual, se dictan ambas partes en ambos cuatrimestres, la parte A tiene como correlativa - Química General e Inorgánica, la parte B tiene como correlativa la parte A).

Materias que se deberán aprobar ingresando por la Licenciatura en Ciencias Químicas (FCEyN):

- CBC (Introducción al Pensamiento Científico, Introducción al Conocimiento de la Sociedad
- y el Estado, Análisis, Álgebra, Física y Química).
- Análisis Matemático I para químicos (se dicta en ambos cuatrimestres, tiene como correlativas al CBC).
- Física I para químicos (se dicta en ambos cuatrimestres y en el verano, tiene como correlativas Análisis Matemático I y el CBC).
- Química General e Inorgánica I para químicos (se dicta en ambos cuatrimestres, tiene como correlativas al CBC).
- Química General e Inorgánica II para químicos (se dicta en ambos cuatrimestres, tiene como correlativa Química General e Inorgánica I).

- Química Orgánica I para químicos (se dicta en ambos cuatrimestres; tiene como correlativa Química General e Inorgánica II).
- Química Orgánica II para químicos (se dicta en ambos cuatrimestres; tiene como correlativa Química Orgánica I).

SEGUNDO CICLO

Se cursan materias específicas del área de alimentos. Para obtener el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos el alumno debe realizar una práctica profesional en una industria alimentaria o en laboratorios relacionados al área. La duración aproximada del segundo ciclo es de tres años.

Tercer Año

- Físicoquímica de Alimentos
- Química de los Alimentos
- Nutrición
- Microbiología de Alimentos
- Operaciones Unitarias I
- Toxicología de los Alimentos
- Sistemas de Producción Agropecuaria

Cuarto Año

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

Quinto año

- Tecnología de Alimentos II
- Economía de la Empresa Alimentaria
- Legislación Alimentaria

Práctica Profesional

Asignaturas Optativas

(se deben elegir 3 de las siguientes materias)

- Tecnología de los Alimentos III
- Protección Ambiental e Higiene Industrial
- Organización y Gerenciamiento Empresarial
- Comercialización de Alimentos
- Desarrollo de Nuevos Productos
- Análisis Sensorial

Otras materias optativas a elección

Campo laboral

Los graduados de la carrera pueden trabajar en cualquier tipo de industria alimentaria, como asesores de organismos públicos, con la mira en solucionar problemas de la nutrición de la población o en atender a la producción más sofisticada. También pueden abocarse a tareas de investigación y desarrollo, implementación de tecnología, prestación de servicios de consultoría, control y gestión de calidad, asesoramiento y peritajes técnicos en el campo de los alimentos, entre otras.