

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales UBA
Facultad de Farmacia y Bioquímica UBA

Programa de la Carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos



PLAN DE ESTUDIOS

La carrera se organiza de la siguiente forma: Ciclo Básico Común, Ciclo de Formación General y Ciclo de Formación Específica.

CBC

1er año

Materias	Duración	Materias correlativas
Introducción al Conocimiento de la Sociedad y el Estado	Cuatrimestral	-
Introducción al Pensamiento Científico	Cuatrimestral	-
Química	Cuatrimestral	-
Análisis Matemático A	Cuatrimestral	-
Biología e Introducción a la Biología Celular	Cuatrimestral	-
Física	Cuatrimestral	-

CICLO DE FORMACIÓN GENERAL

2do año

Cuatrimestre	Materia	Facultad	Duración	Materias correlativas
1	Análisis Matemático I	FCEN	Cuatrimestral	CBC aprobado
1	Biología Celular e Introducción a la Biología Molecular	FFyB	Cuatrimestral	CBC aprobado
1	Química General	FCEN	Cuatrimestral	CBC aprobado
2	Física I	FFyB	Cuatrimestral	Análisis Matemático I
2	Química Orgánica (parte A)	FCEN	Anual	Química General

2	Química Analítica	FFyB	Cuatrimstral	Análisis Matemático I; Química General
---	-------------------	------	--------------	---

3er año

Cuatrimstre	Materia	Facultad	Duración	Materias correlativas
1	Química Orgánica (parte B)	FCEN	Anual	Química General
1	Química Biológica General	FFyB	Cuatrimstral	Química Orgánica (o cursada simultánea); Biología Celular e Introducción a la Biología Molecular
1	Fisicoquímica de Alimentos	FCEN	Cuatrimstral	Análisis Matemático I Química General Física I

CICLO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA

3er año

Cuatrimstre	Materia	Facultad	Duración	Materias correlativas
2	Estadística	FFyB	Cuatrimstral	Análisis Matemático I
2	Química de Alimentos	FCEN	Cuatrimstral	Química Orgánica; Química Analítica; Química Biológica General
2	Microbiología General	FFyB	Bimestral	Biología Celular e Introducción a la Biología Molecular; Química Biológica General; Química de Alimentos (o cursada simultánea)

2	Microbiología de Alimentos	FCEN	Bimestral	Química de Alimentos (o cursada simultánea); Microbiología General (o cursada simultánea)
---	----------------------------	------	-----------	--

4to año

Cuatrimestre	Materia	Facultad	Duración	Materias correlativas
1	Operaciones Unitarias I	FCEN	Cuatrimestral	Fisicoquímica de Alimentos
1	Nutrición	FFyB	Cuatrimestral	Química Biológica General; Química de Alimentos
1	Toxicología de Alimentos I	FFyB	Bimestral	Química Biológica General; Química de Alimentos
1	Toxicología de Alimentos II	FCEN	Bimestral	Toxicología de Alimentos I
1	Legislación Alimentaria	FFyB	Cuatrimestral	Nutrición; Toxicología de Alimentos I
2	Operaciones Unitarias II	FCEN	Cuatrimestral	Fisicoquímica de Alimentos; Operaciones Unitarias I
2	Fundamentos de Preservación de Alimentos I	FCEN	Cuatrimestral	Microbiología de Alimentos; Operaciones Unitarias II (o cursada simultánea)
2	Análisis Avanzado de Alimentos	FCEN	Cuatrimestral	Química de Alimentos

5to año

Cuatrimestre	Materia	Facultad	Duración	Materias correlativas
1	Fundamentos de Preservación de Alimentos II	FCEN	Cuatrimestral	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
1	Biología de Alimentos I	FCEN	Bimestral	Microbiología de Alimentos; Operaciones Unitarias II
1	Biología de Alimentos II	FFyB	Bimestral	Biología de Alimentos I
1	Tecnología de Alimentos I	FCEN/FFyB	Cuatrimestral	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
2	Tecnología de Alimentos II	FCEN/FFyB	Bimestral	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
2	Tecnología de Alimentos III	FCEN/FFyB	Bimestral	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
2	Procesamiento de alimentos en Planta Piloto	FCEN	Anual	Tecnología de Alimentos I, II y III (o cursada simultánea)
2	Gestión, Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria	FFyB	Cuatrimestral	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
2	Economía de la Empresa Alimentaria	FCEN	Bimestral	Operaciones Unitarias II
2 materias electivas				
Práctica Profesional				

MATERIAS ELECTIVAS

Materia	Facultad	Duración	Materias Correlativas
Análisis Sensorial	FCEN/ FFyB	Cuatrimstral	Estadística; Fundamentos de Preservación de Alimentos I
Protección Ambiental e Higiene Industrial	FCEN	Cuatrimstral	Operaciones Unitarias II
Organización y Gerenciamiento Empresarial	FCEN	Bimestral	Economía de la Empresa Alimentaria
Desarrollo de Nuevos Productos	FCEN	Cuatrimstral	Fundamentos de Preservación de Alimentos II
Control Microbiológico de Alimentos	FCEN	Bimestral	Microbiología de Alimentos
Materiales para envases Alimentarios	FFyB	Cuatrimstral	Química de Alimentos; Microbiología de Alimentos
Componentes bioactivos en alimentos de origen vegetal	FFyB	Bimestral	Físicoquímica de Alimentos; Química de Alimentos; Nutrición
Especies vegetales de importancia en alimentos	FFyB	Bimestral	Análisis Avanzado de Alimentos; Gestión, Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria

PRÁCTICA PROFESIONAL

Consiste en una actividad obligatoria de 300 hs a realizarse en el segundo cuatrimestre del quinto año. La aprobación llevará calificación numérica. Las condiciones académicas en las que se realizará dicha Práctica serán establecidas por una Comisión Conjunta de Práctica Profesional (CCPP), integrada por partes iguales por representantes de las dos Facultades, debiendo entenderse por condiciones académicas: lugar de realización; tema; tutor, otros a definir.