

## Requisitos

Contar con el Ciclo Básico Común de la UBA aprobado.

Si decidiste inscribirte para esta carrera en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales podés realizar la inscripción en la Dirección de Estudiantes y Graduados, durante los meses de febrero y julio, con la siguiente documentación:

Formulario con Declaración Jurada de aprobación del CBC.

2 (dos) fotocopias del Título Secundario Analítico (legalizado por UBA, Uriburu 950 de lunes a viernes de 11 a 16 hs).

3 (tres) fotos carnet.

Documento de Identidad.

La ley 26.743 reconoce el derecho a la identidad de género, que contempla la vivencia individual de género de las personas. Por ello, quien perciba una identidad distinta, podrá solicitar que la Dirección de Estudiantes y Graduados realice el cambio de nombre de pila.

Consultas: infoalu@de.fcen.uba.ar

Más información en: [www.exactas.uba.ar](http://www.exactas.uba.ar)

## Informes

### FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

Ciudad Universitaria - Pabellón II - Núñez - Cap. Fed.

<http://exactas.uba.ar>

### Dirección de Orientación Vocacional-Exactas

[exactas.uba.ar/dov](http://exactas.uba.ar/dov)

Atención lunes a viernes 10-17 hs

Pabellón II – PB / Tel. 5285-8160

E-mail: [dov@de.fcen.uba.ar](mailto:dov@de.fcen.uba.ar)

### Dirección de Estudiantes y Graduados

Pabellón II – PB, de 12 a 16 hs.

Teléfono: 5285-8048

E-mail: [infoalu@de.fcen.uba.ar](mailto:infoalu@de.fcen.uba.ar)

### FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA

Junín 954/6 - Capital Federal

[www.ffyb.uba.ar](http://www.ffyb.uba.ar)

# 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 las y los profesionales requiere de la confluencia de varias disciplinas científicas y técnicas.

# alimentos

# alimen tos

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales | [www.exactas.uba.ar](http://www.exactas.uba.ar) / Facultad de Farmacia y Bioquímica | [www.ffyb.uba.ar](http://www.ffyb.uba.ar)

## Plan de estudios 2019

La carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos es dictada en conjunto por las Facultades de Ciencias Exactas y Naturales (FCEN) y de Farmacia y Bioquímica (FFyB).

### Ciclo Básico Común

Introducción al Conocimiento de la Sociedad y Estado / Introducción al Pensamiento Científico / Química / Análisis Matemático A / Biología e Introducción a la Biología Celular / Física.

### Ciclo de Formación General

El Ciclo de Formación General está conformado por 8 (ocho) asignaturas obligatorias, una de ellas anual.

- Análisis Matemático 1
- Biología Celular e Introducción a la Biología Molecular
- Química General
- Física 1
- Química Orgánica (anual)
- Química Analítica
- Química Biológica General
- Fisicoquímica de Alimentos

### Ciclo de Formación Específica

El Ciclo de Formación Específica está conformado por 22 (veintidos) asignaturas obligatorias y 2 (dos) electivas u optativas.

#### Materias Obligatorias

- Química de Alimentos
- Microbiología General
- Microbiología de Alimentos
- Operaciones Unitarias I
- Nutrición

- Estadística
- Toxicología de Alimentos I
- Toxicología de Alimentos II
- Legislación Alimentaria
- Operaciones Unitarias II
- Fundamentos de Preservación de Alimentos I
- Análisis Avanzado de Alimentos
- Fundamentos de Preservación de Alimentos II
- Biotecnología de Alimentos I
- Biotecnología de Alimentos II
- Tecnología de Alimentos I
- Tecnología de Alimentos II
- Tecnología de Alimentos III
- Procesamiento de Alimentos en Planta Piloto
- Gestión, Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria.
- Economía de la Empresa Alimentaria
- Práctica Profesional

#### Materias Electivas

Se deben elegir 2 del siguiente listado.

- Análisis Sensorial
- Protección Ambiental e Higiene Industrial

- Organización y Gerenciamiento Empresarial
- Desarrollo de Nuevos Productos
- Control Microbiológico de Alimentos
- Materiales para Envases Alimentarios
- Componentes Bioactivos en Alimentos de Origen Vegetal
- Especies Vegetales de Importancia en Alimentos

## Campo laboral

Las personas graduadas de la carrera pueden trabajar en cualquier tipo de industria alimentaria, en la asesoría 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.