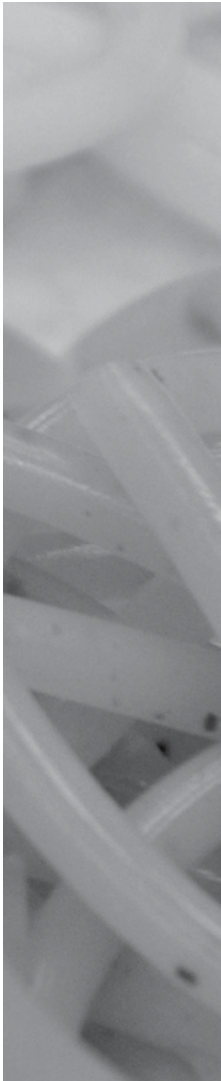


PLAN DE ESTUDIO



Alimentos

.UBAEXACTAS 

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

La 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).

Se organiza en un Ciclo de Formación General, conformado por OCHO (8) asignaturas obligatorias y un Ciclo de Formación Específica conformado por VEINTIDOS (22) asignaturas obligatorias (incluyendo aquí la Práctica Profesional) y DOS (2) asignaturas electivas u optativas.

¿QUÉ HACE UNA PERSONA GRADUADA EN LA LICENCIATURA EN ALIMENTOS?

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, almacenamiento, 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 estudian los fenómenos de transporte (como la transferencia de calor, de materia, etc.) que ocurren durante los procesos de transformación y preservación de alimentos. Además, se ocupa de la aplicación de buenas prácticas de manufactura y análisis de riesgos y puntos críticos de control durante la elaboración de los alimentos.

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.

PLAN DE ESTUDIOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS

Primer año: Ciclo Básico Común

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

Ciclo de Formación General

El Ciclo de Formación General está conformado por OCHO (8) asignaturas obligatorias con una carga horaria total de MIL NOVENTA Y TRES (1093) horas.

Segundo año:

Asignaturas	Facultad	Carácter	Duración	Carga Horaria Semanal	Cuatrimestre en que se dicta	Correlatividades
Análisis Matemático I	FCEN	Obligatoria	Cuatrimestral	9	1	CBC aprobado
Biología Celular e Introducción a la Biología Molecular	FFyB	Obligatoria	Cuatrimestral	6	1	CBC aprobado
Química General	FCEN	Obligatoria	Cuatrimestral	10,5	1	CBC aprobado
Física I	FFyB	Obligatoria	Cuatrimestral	8	2	Análisis Matemático I
Química Orgánica (parte A)	FCEN	Obligatoria	Anual	7,5	2	Química General
Química Analítica	FFyB	Obligatoria	Cuatrimestral	8,5	2	Análisis Matemático I Química General

Tercer año:

Asignaturas	Facultad	Carácter	Duración	Carga Horaria Semanal	Cuatrimestre en que se dicta	Correlatividades
Química Orgánica (parte B)	FCEN	Obligatoria	Anual	7,5	1	Química General
Química Biológica General	FFyB	Obligatoria	Cuatrimestral	7	1	Química Orgánica (o cursada simultánea) Biología Celular e Introducción a la Biología Molecular
Fisicoquímica de Alimentos	FCEN	Obligatoria	Cuatrimestral	8	1	Análisis Matemático I Química General Física I

Ciclo de Formación Específica

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

La carga horaria total asciende a DOS MIL CIENTO VEINTIUNO (2.121) horas distribuidas de la siguiente manera:

- MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS (1.996) horas corresponden a asignaturas obligatorias (incluyendo aquí la Práctica Profesional)
- Se deberá cumplimentar CIENTO VEINTICINCO (125) horas en asignaturas electivas u optativas.

Adicionalmente, el alumno podrá cursar otras asignaturas electivas u optativas.

Para obtener el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos se debe aprobar todas las asignaturas del plan de estudios: las SEIS (6) asignaturas correspondientes al Ciclo Básico Común, las OCHO (8) asignaturas correspondientes al Ciclo de Formación General, las VEINTIDOS (22) asignaturas obligatorias correspondientes al Ciclo de Formación Específica, las

CIENTO VEINTICINCO (125) horas correspondientes a asignaturas electivas u optativas y la realización de la Práctica Profesional Educativa.

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. Con el título de Licenciatura en Alimentos se puede acceder al Profesorado de Química completando el ciclo de formación pedagógica.

LISTADO DE MATERIAS DEL CICLO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA

Tercer año:

Asignaturas	Facultad	Carácter	Duración	Carga Horaria Semanal	Cuatrimestre en que se dicta	Correlatividades
Estadística	FFYB	Obligatoria	Cuatrimestral	4	2	Análisis Matemático I
Química de Alimentos	FCEN	Obligatoria	Cuatrimestral	8	2	Química Orgánica Química Analítica Química Biológica General
Microbiología General	FFYB	Obligatoria	Bimestral	8	2	Biología Celular e Introducción a la Biología Molecular Química Biológica General Química de Alimentos (o cursada simultanea)
Microbiología de Alimentos	FCEN	Obligatoria	Bimestral	8	2	Química de Alimentos (o cursada simultanea) Microbiología General (o cursada simultanea)

Cuarto año:

Asignaturas	Facultad	Carácter	Duración	Carga Horaria Semanal	Cuatrimestre en que se dicta	Correlatividades
Operaciones Unitarias I	FCEN	Obligatoria	Cuatrimestral	8	1	Fisicoquímica de Alimentos
Nutrición	FFyB	Obligatoria	Cuatrimestral	6	1	Química Biológica General Química de Alimentos
Toxicología de Alimentos I	FFyB	Obligatoria	Bimestral	7	1	Química Biológica General Química de Alimentos
Toxicología de Alimentos II	FCEN	Obligatoria	Bimestral	4	1	Toxicología de Alimentos I
Legislación Alimentaria	FFyB	Obligatoria	Cuatrimestral	4	1	Nutrición Toxicología de Alimentos I
Operaciones Unitarias II	FCEN	Obligatoria	Cuatrimestral	8	2	Fisicoquímica de Alimentos Operaciones Unitarias I

Fundamentos de Preservación de Alimentos I	FCEN	Obligatoria	Cuatrimestral	8	2	Microbiología de Alimentos Operaciones Unitarias II (o cursada simultanea)
Análisis Avanzado de Alimentos	FCEN	Obligatoria	Cuatrimestral	8	2	Química de Alimentos

Quinto año:

Asignaturas	Facultad	Carácter	Duración	Carga Horaria Semanal	Cuatrimestre en que se dicta	Correlatividades
Fundamentos de Preservación de Alimentos II	FCEN	Obligatoria	Cuatrimestral	8	1	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
Biología de Alimentos I	FCEN	Obligatoria	Bimestral	7	1	Microbiología de Alimentos Operaciones Unitarias II
Biología de Alimentos II	FFyB	Obligatoria	Bimestral	7	1	Biología de Alimentos I
Tecnología de Alimentos I	FCEN / FFyB	Obligatoria	Cuatrimestral	7	1	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
Tecnología de Alimentos II	FCEN / FFyB	Obligatoria	Bimestral	7	2	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
Tecnología de Alimentos III	FCEN / FFyB	Obligatoria	Bimestral	7	2	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
Procesamiento de alimentos en Planta Piloto	FCEN	Obligatoria	Anual	--	2	Tecnología de Alimentos I, II, III (o cursada simultanea)
Gestión, Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria	FFyB	Obligatoria	Cuatrimestral	4	2	Fundamentos de Preservación de Alimentos I
Economía de la Empresa Alimentaria	FCEN	Obligatoria	Bimestral	8	2	Operaciones Unitarias II
2 materias electivas						
Práctica Profesional						

LISTADO DE MATERIAS ELECTIVAS

Se deben elegir 2 del siguiente listado.

Asignaturas	Facultad	Carácter	Duración	Carga Horaria Semanal	Correlatividades
Análisis Sensorial	FCEN / FFyB	Electiva	Cuatrimestral	4	Estadística Fundamentos de Preservación de Alimentos I
Protección Ambiental e Higiene Industrial	FCEN	Electiva	Cuatrimestral	4	Operaciones Unitarias II
Organización y Gerenciamiento Empresarial	FCEN	Electiva	Bimestral	8	Economía de la Empresa Alimentaria
Desarrollo de Nuevos Productos	FCEN	Electiva	Cuatrimestral	4	Fundamentos de Preservación de Alimentos II
Control Microbiológico de Alimentos	FCEN	Electiva	Bimestral	9	Microbiología de Alimentos
Materiales para envases Alimentarios	FFyB	Electiva	Cuatrimestral	4,5	Química de Alimentos Microbiología de Alimentos
Componentes bioactivos en alimentos de origen vegetal	FFyB	Electiva	Bimestral	5	Fisicoquímica de Alimentos Química de Alimentos Nutrición
Especies vegetales de importancia en alimentos	FFyB	Electiva	Bimestral	5	Análisis Avanzado de Alimentos Gestión, Control y Garantía de la Calidad en la Industria Alimentaria

Para más información, consultar la siguiente página web:

<https://exactas.uba.ar/ensenanza/carreras-de-grado/ciencia-y-tecnologia-de-alimentos/>