Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

PLAN DE ESTUDIOS
Licenciatura en Gestión de Agroalimentos

Primer Ciclo

Asignaturas aprobadas de los dos primeros años (o el primer ciclo de estudios de grado) y/o graduados de carreras de las Facultades de Agronomía, Ciencias Exactas y Naturales, Ciencias Veterinarias, Farmacia y Bioquímica, Ingeniería, Medicina y Odontologia. Resolución (CS) N° **6974/02**

Segundo Ciclo

3º año

1º cuatrimestre	
Asignatura	**Correlativa**
Química de Agroalimentos (4,5 Créditos) FCV	---
Sociología de las Organizaciones Agroalimentarias (3 Créditos) FA	---
Microbiología de Agroalimentos (3 Créditos) FCV - FA	---
Sistemas de Producción de Granos (5 Créditos) FA	---
Sistemas de Producción y Postcosecha de Frutos y Hortalizas (4 Créditos) FA	---

2º cuatrimestre	
Asignatura	**Correlativa**
Biotecnología de Agroalimentos (3 Créditos) FA	---
Sistemas de Producción Animal (9 Créditos) FCV - FA	---
Calidad Agroalimentaria (6 Créditos) FCV	*Química de Agroalimentos *Microbiologia de los Agroalimentos
Nutrición (3 Créditos) FFyB	---

4º año

1º cuatrimestre	
Asignatura	**Correlativa**
Industrialización de los Alimentos de Origen Animal (6 Créditos) FCV - FA	*Calidad Agroalimentaria *Sistemas de Producción Animal
Etica, Legislación y Seguridad Agroalimentaria (3 Créditos) FCV	*Calidad Agroalimentaria *Sociología de las Organizaciones Agroalimentarias
Comercialización y Mercados de Agroalimentos (4 Créditos) FA	*Sistemas de Producción Animal *Sistemas de Producción de Granos *Sistemas de Producción y Postcosecha de Frutos y Hortalizas

2º cuatrimestre	
Asignatura	**Correlativa**
Teoría de las Organizaciones (3 Créditos) FCV	*Sociología de las Organizaciones Agroalimentarias *Etica, Legislación y Seguridad Agroalimentaria
Industrialización de los Alimentos de Origen Vegetal (6 Créditos) FA	*Calidad Agroalimentaria *Sistemas de Producción de Granos *Sistemas de Producción y Postcosecha de Frutos y Hortalizas
Práctica Profesional (34 Créditos) FCV - FA	*Comercialización y Mercados de Agroalimentos *Etica, Legislación y Seguridad Agroalimentaria
Taller de Integración de la Práctica Profesional (3 Créditos) FCV	*Comercialización y Mercados de Agroalimentos *Etica, Legislación y Seguridad Agroalimentaria

5º año

1º cuatrimestre	
Asignatura	**Correlativa**
Gestión de Cadenas Agroalimentarias (4 Créditos) FA	*Industrialización de los Alimentos de Origen Animal *Industrialización de los Alimentos de Origen Vegetal *Taller de Integración de la Práctica Profesional
Gestión y Planificación de la Empresa Alimentaria (3 Créditos) FA	*Teoría de las Organizaciones
Formulación y Evaluación de Proyectos Agroalimentarios (4 Créditos) FCV - FA	*Comercialización y Mercados de Agroalimentos

Cursos del bloque electivo (10 Créditos) FCV - FA	*Cursos según practica profesional

1 Crédito = 16 horas presenciales

Total de Créditos de la Carrera: 120,5

FA = Facultad de Agronomía
FCV = Facultad de Ciencias Veterinarias
FFyB = Facultad de Farmacia y Bioquímica