

MAESTRÍA EN CIENCIAS con Mención en: MICROBIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PERFIL ACADÉMICO

El egresado de la Maestría en Ciencias con Mención en Microbiología y Tecnología de alimentos, tendrá una formación científica y tecnológica que le permitirá desenvolverse como:

Un Docente capaz de:

- Ejercer docencia universitaria a nivel de pre y postgrado en las diversas áreas de la Microbiología y Tecnología de Alimentos.
- Planificar, ejecutar y evaluar un proceso educativo en las diversas áreas de la Microbiología y Tecnología de Alimentos.

Un Especialista capaz de:

- Aplicar el conocimiento científico y tecnológico relacionado con la Microbiología y Tecnología de Alimentos, para lograr el desarrollo local, regional y nacional.
- Crear y transferir tecnología que permita tomar decisiones de éxito en la elaboración de productos alimenticios de calidad.

Un Investigador capaz de:

- Crear conocimientos científicos y tecnológicos en el campo de la Microbiología y Tecnología de Alimentos, orientando a la solución de problemas de la industria alimentaria en el ambiente local, regional y nacional.
- Diseñar nuevos procesos tecnológicos para la elaboración de productos alimenticios de buena calidad desde el punto de vista de salud y mercantil.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

- ✓ Agentes etiológicos de enfermedades infecciosas transmitidas por alimentos.
- ✓ Determinación y evaluación de toxinas microbianas en alimentos.
- ✓ Incidencia y tipos de microorganismos presentes en los alimentos.
- ✓ Supervivencia de microorganismos patógenos en alimentos.
- ✓ Caracterización bromatológica química y toxicológica de los recursos naturales para su utilización y difusión en la alimentación.
- ✓ Evaluación sensorial y control de calidad de productos alimenticios.
- ✓ Evaluación de conservadores y aditivos presentes en alimentos.
- ✓ Diseño de programas de aseguramiento de la calidad en las industrias alimentarias.

CURSOS ESPECÍFICOS

Cursos Específicos Obligatorios:

- Técnicas de Análisis Microbiológico de Alimentos
- Química y Bioquímica de los alimentos
- Microbiología Alimentaria
- Tecnología Alimentaria

Cursos Específicos Electivos:

- Muestreo y Control de Calidad de Alimentos
- Análisis por Instrumentación