

MAESTRÍA EN CIENCIAS con Mención en: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PERFIL ACADÉMICO

El Maestro en Ciencias con mención en Tecnología de alimentos será:

- a) Un investigador capaz de:
 - Investigar los problemas que plantea la realidad del país y de la región para proponer soluciones concretas con actividades de investigación científica y tecnológica de alimentos.
 - Desarrollar proyectos de investigación que promuevan el desarrollo de la productividad y la competitividad en las empresas.
- b) Un especialista capaz de:
 - Diagnosticar y resolver problemas de sistemas de procesamiento industrial de alimentos identificándolos a partir de un estudio sistemático de situaciones reales y proponiendo soluciones alternativas eficientes.
 - Incentivar la transferencia de tecnologías y asistencia técnica a la industria de alimentos.
- c) Un docente capaz de:
 - Planificar el proceso enseñanza-aprendizaje, aplicando creadoramente y en confrontación

de nuestra realidad la Ciencia y Tecnología de alimentos.

- Dirigir el proceso enseñanza-aprendizaje con métodos y técnicas, que sean el resultado de la aplicación creadora de los principios y teorías vigentes y actualizadas.

CURSOS ESPECÍFICOS

Cursos Específicos Electivos

- Planeamiento Estratégico de la Calidad
- Evaluación de Tratamiento Térmico
- Química de Alimentos
- Química de Alimentos
- Tecnología de Alimentos Avanzada

Cursos Específicos Electivos

- Biotecnología y bioingeniería agroalimentaria
- Métodos Matemáticos en Ingeniería de Alimentos
- Administración de la Calidad Total en Industrias Alimentarias
- Análisis de Alimentos por Instrumentación