



UBA

Universidad de Buenos Aires

MAESTRÍA EN BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Acreditado y Categorizado A por CONEAU, Resolución N° 464/12
Reconocimiento oficial y validez nacional de título, RM N° 1032/14

DATOS GENERALES DEL POSGRADO

Director: Stella Maris Alzamora

Sede del Posgrado: Posgrado de Dependencia Compartida entre las Facultades de Ciencias Exactas y Naturales (sede administrativa), Farmacia y Bioquímica, Ciencias Veterinarias y Agronomía

Denominación del título:

Magíster de la Universidad de Buenos Aires en el área de Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos

Duración aproximada: 2 años

Informes e inscripción:

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales
Ciudad Universitaria Pabellón II
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1428EHA)
Teléfono: (+54 11) 4576-3449
E-mail: postgrado@de.fcen.uba.ar
Web: exactas.uba.ar/ensenanza/carreras-de-posgrado/

DESCRIPCIÓN DEL POSGRADO

Objetivos generales:

- Proporcionar una formación académica-profesional de alto nivel de especialización en el área de Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos;
- proveer al sector industrial y científico-técnico de recursos humanos especializados en tecnología de alimentos;
- incorporar al sistema universitario y científico-técnico docentes e investigadores actualizados en el campo de la preservación, elaboración, almacenamiento y control de calidad de alimentos, promoviendo la investigación y el desarrollo científico-tecnológico;
- desarrollar actividades que promuevan la capacidad analítica, crítica y creativa de los cursantes, integrando conocimientos para concretar soluciones a problemas alimentarios en el área de la Maestría.

Requisitos de admisión:

Los egresados de Universidades nacionales, provinciales o privadas autorizadas por el Poder Ejecutivo Nacional, o del extranjero que posean título equivalente en Ciencias Químicas, Biológicas, Bioquímica, Farmacia, Ingeniería Química, Agronomía y Veterinaria, cuya duración de carrera no sea menor de cuatro años y que posean conocimientos de idioma inglés.

Los graduados de dichas Universidades cuya duración de carrera fuera menor de cuatro años o las personas que no posean títulos universitarios pero que tengan una buena formación en las disciplinas básicas, en particular, química, matemática, biología y física.

Para todo caso no contemplado en los puntos a) y b), el Comité Asesor de la Carrera de Especialización considerará los requisitos complementarios para la admisión.

El Comité Asesor determinará, de acuerdo con los planes de estudio de la carrera de grado del postulante, las materias nivelatorias a ser cursadas por éste.

Régimen de estudios

Cuatrimstral.

Teóricos. Laboratorios. Investigación.

Requisitos para la graduación:

Aprobar las materias del plan de estudios.

Presentar y aprobar la Tesis de Maestría.

Reglamentación:

Resolución del Consejo Superior de la UBA N° 3014/92 y sus modificaciones N° 5415/01 y N° 5908/01.



UBA

Universidad de Buenos Aires

PLAN DE ESTUDIOS

La enseñanza de la Maestría se orientará en diferentes áreas del conocimiento y de actividades. Las áreas de conocimiento, básicamente, estarán comprendidas en las siguientes disciplinas: 1. Matemática. 2. Física. 3. Química. 4. Bromatología. 5. Microbiología. 6. Fenómenos de transporte. 7. Operaciones unitarias. 8. Procesos unitarios. 9. Nutrición. 10. Control y gestión de calidad.

Las áreas de actividades comprenden: 1. Formación teórica y experimental. 2. Metodologías y técnicas. 3. Investigación científica.

Materias obligatorias: Bromatología superior. Fundamentos de la preservación de alimentos. Procesamiento industrial de alimentos. Nutrición. Gestión, control y garantía de calidad en la industria alimentaria. Microbiología de alimentos. Seminario de Tesis de Maestría.

Materias optativas: Toxicología de alimentos. Características sensoriales de alimentos. Procesos microbiológicos en la industria alimentaria. Enzimología aplicada a la industria alimentaria. Legislación alimentaria. Predicción de la retención de vitaminas en alimentos preservados. Comercialización de alimentos. Envases alimentarios. Micotoxinas y micotoxicosis. Liofilización de alimentos. Avances en el procesamiento mínimo de frutas: aspectos texturales, microestructurales y microbiológicos. Elementos de economía y finanzas. Organización y dirección de empresas. Planificación y programación de la producción. Postcosecha de hortalizas. HACCP, microbiología predictiva y la tecnología de factores en combinación: un enfoque integrado hacia la seguridad microbiológica de los alimentos. Avances en la conservación y procesamiento de alimentos. Avances en nutrición. Avances en gestión y control de calidad. Avances en microbiología de alimentos.

Tesis de Maestría.