

Grado académico que otorga

- Magister en Ciencia de los Alimentos.

Perfil del egresado

- El egresado en la Maestría en Ciencia de los Alimentos tendrá competencias para :
 - Identificar los aspectos químicos y bioquímicos de los alimentos; cambios físicos que ocurran durante la producción, procesamiento, conservación y distribución de los alimentos.
 - Aplicar los procedimientos generales y métodos convencionales modernos empleados en el análisis de alimentos, esenciales para la investigación y control de calidad de productos alimenticios; los microorganismos que alteran los alimentos y la flora normal; los principios físico-químicos y microbiológicos y otros aspectos relacionados con la conservación y control de calidad de los alimentos.

Modalidad

- Presencial.

Régimen académico

- Trimestral.

MAESTRÍA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Área de Ciencias Básicas y Aplicadas



Decanato de
Estudios de Postgrado

Coordinación de Postgrado en
Ciencia de los Alimentos y Nutrición
Valle de Sartenejas, Universidad Simón Bolívar
Edificio Ciencias Básicas I, Piso 3
Teléfono: (0212) 906 3403
Fax: (0212) 906 3402
Correo electrónico: coord-can@usb.ve
Http://www.postgrado.usb.ve
Apartado 89000. Caracas 1080 - Venezuela

• Acreditado por el C.N.U.



Decanato de
Estudios de Postgrado

1000-0105

MAESTRÍA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Objetivos del programa

Esta Maestría tiene como objetivo formar profesionales capaces de encarar y resolver problemas utilizando métodos de investigación propios a la disciplina en área relacionadas con la tecnología de alimentos y preparar investigadores que contribuyan al desarrollo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Además, ofrece la oportunidad a profesionales de disciplinas diversas de obtener conocimientos avanzados y especializados en estas áreas.

¿A quién está dirigido?

A profesionales universitarios de Biología, Química, Agronomía, Veterinaria, Farmacia, Ingeniería Química, Ingeniería Agroindustrial y otras áreas afines.

Requisitos de ingreso

- Poseer título de Licenciado o su equivalente en las áreas antes mencionadas, cuyo plan de estudios tenga una duración no inferior a cuatro (4) años otorgado por una institución de Educación Superior, venezolana o extranjera, de reconocido prestigio académico.
- Participar en el proceso de selección y admisión que incluye la evaluación de credenciales y entrevistas personales.

Documentos requeridos

1. Dos (2) copias del título universitario debidamente registrado y en fondo negro*.
2. Dos (2) copias de las calificaciones certificadas de los estudios universitarios*.

3. Dos (2) copias de la Cédula de Identidad (venezolana) o de visa (prorrogable) de transeúnte, otorgada por el Consulado de Venezuela en el país de origen.
4. Dos (2) fotografías de frente, tamaño carnet.
5. Un (1) Currículo Vitae actualizado.
6. Planilla de solicitud de ingreso, debidamente llenada (por duplicado).

*. Los graduados en universidades extranjeras deberán presentar los documentos mencionados en los numerales 1 y 2 (título y calificaciones) debidamente legalizados y, de ser el caso, traducidos al español por intérprete público.

Plan de estudios

El plan de estudios de la Maestría en Ciencias de Alimentos está integrado por asignaturas obligatorias y electivas, seminarios y un Trabajo de Grado.

Asignaturas	Créditos
Asignaturas Obligatorias	16
Asignaturas electivas	14
Seminarios	1
Proyecto	1
Trabajo de Grado	12
Total unidades-Crédito	44

Asignaturas obligatorias:

- Operaciones de Conservación I.
- Laboratorio de Operaciones de conservación I.
- Operaciones de Conservación II.
- Laboratorio de Operaciones de Conservación II.
- Análisis de Alimentos.
- Laboratorio de Análisis de Alimentos.
- Microbiología de Alimentos.
- Laboratorio de Microbiología de Alimentos.

Asignaturas electivas:

- Química de alimentos.
- Nutrición Básica.
- Higiene y Saneamiento en la Industria Alimentaria.
- Evaluación Sensorial de Alimentos.
- Laboratorio de Evaluación Sensorial.
- Desarrollo de Alimentos Especiales.
- Tecnología de Alimentos de Animal.
- Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Empacado de Alimentos.
- Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
- Laboratorio de Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
- Legislación Alimentaria.
- Principios de Calidad Total.
- Estabilidad de Productos Almacenados.
- Diseño Experimental en Ciencia de los Alimentos.
- Tópicos Especiales en Alimentos.
- Problema Especial de Investigación.
- Ciencia Avanzada de Alimentos.

Líneas de investigación.

- Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios.
- Microbiología de Alimentos.
- Ingeniería y Procesamiento de Alimentos.

Requisitos de egreso

Aprobar un total de 44 unidades crédito: 18 UC en asignaturas obligatorias, 14 UC en asignaturas electivas y 12 UC correspondientes a la presentación, defensa y aprobación del Trabajo de Grado.