



Maestría en Tecnología de la Producción Alimentaria

Especialización y Maestría en “Tecnología de la Producción Alimentaria”

En estos últimos años, la seguridad en la provisión de alimentos, tanto en cantidad como en calidad, es uno de los temas prioritarios a nivel mundial.

El Paraguay es un país agrícola ganadero con un desarrollo incipiente que cuenta con un gran potencial de producción de alimentos. Sin embargo, la producción e industrialización de alimentos con la aplicación de diferentes y nuevas tecnologías, requiere no sólo de grandes inversiones sino también de la disponibilidad de profesionales capacitados para la planificación, mantenimiento y optimización de las líneas de producción.

Para nuestro país, la utilización de los recursos disponibles con nuevas tecnologías, es de suma importancia para el desarrollo del país.

La Universidad Nacional de Itapúa como Institución responsable de contribuir al desarrollo tecnológico del país y a la seguridad alimentaria y nutricional, a través de la Facultad de Ciencias y Tecnología, se ha propuesto la implementación de la **Especialización y Maestría en Tecnología de la Producción Alimentaria**, contribuyendo de esta forma a dar respuestas a las demandas alimentarias y a elevar el conocimiento de los profesionales

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

El Programa de "Especialización y Maestría en Tecnología de la Producción Alimentaria", organizado por la Facultad de Ciencias y Tecnología, tiene por objetivo:

Formar recursos humanos altamente calificados, con especial énfasis en la tecnología de producción competitiva e innovadora de productos alimenticios, que sean capaces de contribuir a dar soluciones a los problemas del sector agroalimentario del país y con el propósito de desarrollar competencias para diseñar y participar en actividades de investigación o creación, mediante la actualización, asimilación e incorporación en el ejercicio de la producción científica y tecnológica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar a los profesionales en las diferentes áreas de la producción alimentaria, aplicando normas de calidad.
- Incrementar la habilidad de planificar, organizar, dirigir y controlar proyectos de producción alimentaria.
- Formar recursos humanos altamente calificados en el área de ciencia y tecnología de alimentos, orientados a la investigación e innovación tecnológica.
- Comprender la composición de los alimentos y su importancia en la nutrición.
- Aplicar nuevas tecnologías en el procesamiento de alimentos a fin de obtener productos acordes a la demanda de la sociedad actual.
- Identificar grupos de microorganismos de los alimentos desde el punto de vista de su elaboración y en el aspecto higiénico-sanitario, así como también de los fundamentos para garantizar y comprobar la inocuidad y calidad microbiológica de los alimentos.
- Formar personal profesional calificado para investigar y contribuir al desarrollo resolviendo los problemas regionales y nacionales en las actividades que involucren la tecnología de alimentos.
- Formular proyectos que respeten el ambiente, tanto en la producción como en la industrialización de los alimentos, optimizando los recursos y energía disponibles.

REQUISITOS DE ADMISIÓN Y EGRESO

ADMISIÓN

Los requisitos académicos que deberán satisfacer los aspirantes a ingresar al programa de postgrado son: (Art. 56 Reglamento de Postgrado de la UNI)

- 1) Solicitud de inscripción
- 2) Fotocopia de Cédula de Identidad (2)
- 3) Dos (2) fotos color tamaño carné
- 4) Fotocopia de Título Universitario autenticada por Escribanía
- 5) Fotocopia de Certificados de Estudios autenticada por Escribanía
- 6) Currículo Vitae Resumido
- 7) Pago del costo del curso según lo regulado por la coordinación.

Nota: las documentaciones de alumnos de nacionalidad extranjera deberán adecuarse a las normas vigentes. Al ingresar los aspirantes deberán dar cumplimiento a lo estipulado en el Art. 62 del Reglamento de Postgrado de la UNI con referencia a las documentaciones.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Pueden aspirar al curso de **Especialización y Maestría en Tecnología de la Producción Alimentaria**:

- a. Los egresados que posean el título de Grado expedido por universidades nacionales o extranjeras en las carreras con formación universitaria, como: Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Producción, Licenciatura en Nutrición, Bioquímica, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Agronómica, Ingeniería Industrial, y otras formaciones universitarias afines que requieran de esta especialización.
- b. Disponibilidad de tiempo para desarrollar sus estudios.
- c. Tener espíritu de superación demostrado por los logros alcanzados y por sus aspiraciones.

EGRESO

Para la obtención del título de **Especialista en Tecnología de la Producción Alimentaria**, deberán haber cumplido el plan de estudios de la primera etapa y las exigencias académicas (asistencia, aprobación de módulos, seminarios y otros trabajos exigidos) y administrativas correspondientes. Para la adquirir del título de **Maestría en Tecnología de la Producción Alimentaria** se requiere la completación de la segunda etapa del plan de estudio, además de la presentación de tesis o proyecto que demuestre mejoras o innovaciones en el área de la tecnología de la producción alimentaria.

PERFIL DEL EGRESADO

El graduado de la Especialización en Tecnología de la Producción alimentaria, será un profesional altamente capacitado en:

- Planificación, organización, implementación, supervisión, control e innovación en producción alimentaria.
- Optimización de los recursos naturales y energéticos.
- Detección y solución de problemas en el área de la producción de alimentos.
- Ejercicio de la docencia en instituciones de nivel superior y aptitud para continuar estudios en el nivel maestría de la especialidad.

El graduado de la Maestría en Tecnología de la Producción alimentaria, será un profesional altamente capacitado en:

- Dirección de proyectos de producción alimentaria de carácter autosostenible.
- Investigación del entorno de las tecnologías de alimentos.
- Desarrollo de sistemas de alimentos y nuevos productos.
- Desempeño eficaz en investigación y desarrollo en la especialidad en instituciones y empresas vinculadas a la producción e industrialización de alimentos.
- Ejercicio de la docencia en instituciones de nivel superior y aptitud para continuar estudios en el nivel doctoral de la especialidad en instituciones académicas que la ofrezcan tanto en el país como en el extranjero.

DURACIÓN

La Maestría en **Tecnología de la Producción Alimentaria**, tendrá una carga horaria total de 1500 horas con una duración de 24 meses que se desarrollará en dos etapas:

- **1era. Etapa: Especialización en Tecnología de la Producción Alimentaria:** con una duración de 320 horas de clases presenciales y 130 horas de trabajos de investigación, totalizando 450 horas.
- **2da. Etapa: Maestría en Tecnología de la Producción Alimentaria:** de 450 horas desarrolladas en la primera etapa de la Especialización; 336 horas académicas (teóricas – prácticas) y 114 horas destinadas a trabajos de investigación, además de las 600 horas dedicadas al trabajo de tesis, totalizando 1500 horas.

El curso se dictará, en forma quincenal, los días:

Viernes: 14:00 a 22:00 horas

Sábados: 08:00 a 16:00 horas.

TÍTULO

Especialización en Tecnología de la Producción Alimentaria:

Requisitos de titulación:

- Asistencia a clases de 70%
- Entrega de todos los trabajos previstos por los docentes.
- Haber alcanzado la calificación mínima de aprobación del 70% sobre 100% en todas las materias correspondientes a la Especialización.
- Haber abonado los aranceles correspondientes a la etapa de la Especialización.

Una vez cumplidos todos los requisitos académicos, los participantes podrán acceder al título de **Especialistas en Tecnología de la Producción Alimentaria**.

Maestría en Tecnología de la Producción Alimentaria:

Requisitos de titulación:

- Título de Especialista en el área de la Tecnología de la Producción Alimentaria.
- Asistencia a clases del 70%
- Entrega de todos los trabajos previstos por los docentes
- Haber alcanzado la calificación mínima de aprobación del 70% sobre 100% en todas las materias correspondientes a la Maestría.
- Haber elaborado la tesis y aprobado ante un tribunal conformado para el efecto.
- Haber abonado los aranceles correspondientes a la Maestría.

Cumplidos todos los requisitos académicos del Curso, incluyendo la presentación y defensa de Tesis, los graduados recibirán el título de **Magíster en Tecnología de la Producción Alimentaria**, otorgado por la Universidad Nacional de Itapúa.

PLAN DE ESTUDIOS

La Maestría **Tecnología de la Producción Alimentaria** de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Nacional de Itapúa, se basa en la enseñanza, la investigación, el trabajo independiente y colaborativo.

En los módulos de la primera etapa se estudiarán las diferentes alternativas de producción, tanto en el rubro cárnico como también el fruti-hortícola; cómo llevar a cabo proyectos de producción de alimentos e investigaciones siguiendo una metodología científica basándose en los parámetros de calidad y economía.

En una segunda parte, se pretende incursionar en el área de la transformación de los productos alimenticios, procesamiento, conservación, con previo estudio de su composición y valor nutricional, calidad microbiológica y sensorial, en concordancia con las nuevas exigencias de los consumidores.

PRIMERA ETAPA		
MODULOS	HORAS CLASES	HORAS INVESTIGACIÓN
Sistemas de producción	16	-
Producción animal	48	23
Producción vegetal	48	23
Producción más limpia	32	10
Gestión de calidad y Legislación	32	10
Estadística y Diseño Experimental	48	14
Metodología de la Investigación Científica	32	20
Economía, Finanzas y Marketing	32	10
Planificación y Proyectos de Producción de Alimentos	32	20
TOTAL DE HORAS	320	130
Total	450 horas	

SEGUNDA ETAPA

MODULOS	HORAS CLASES	HORAS INVESTIGACIÓN
Química de los alimentos	80	20
Bromatología y nutrición	48	20
Operaciones unitarias	48	10
Microbiología de alimentos y biotecnología	48	14
Toxicología de alimentos	16	10
Avances tecnológicos de la industria alimentaria	64	20
Envases y etiquetas	16	10
Evaluación Sensorial	16	10
TOTAL HORAS	336	114
Total	450 horas	

1era. Etapa Especialización	450 horas
2da. Etapa	450 horas
Tesis	600 horas
Total Horas	1500 horas

COSTO DEL CURSO

El costo total de la Maestría en Tecnología de la Producción Alimentaria es de Guaraníes 12.000.000, desarrollándose en dos etapas:

Especialización en Tecnología de la Producción Alimentaria

(Abril a Diciembre de 2009)

Inversión de: Guaraníes 5.000.000.

Maestría en Tecnología de la Producción Alimentaria

(Febrero a Diciembre de 2010)

Inversión de: Guaraníes 7.000.000.

SEDE DEL CURSO

Campus de la Universidad Nacional de Itapúa.
Bloque de la Facultad de Ciencias y Tecnología.

Tarumá N° 255 c/ Ruta N° 1 Km. 2,5 (B° Ka'aguy Rory)

Teléfonos: 071 – 207077. 071- 206990/1.

E- mail: cytuni@gmail.com

Página web: www.uni.edu.py