

NOMBRE DEL PROGRAMA

**ESPECIALIDAD: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. (MODALIDAD PRESENCIAL)
PRIMERA VERSIÓN.**

DIPGIS

Resolución Facultativa No.

FACULTAD Y / O UNIDAD DE POSTGRADO

Resolución del H. C. U. No.

FACULTAD DE INGENIERÍA / UNIDAD DE POSGRADO CARRERA DE INGENIERÍA QUÍMICA

OBJETIVO

- Actualizar profesionales calificados capaces de diseñar, dirigir los procesos de: recolección, transformación, almacenamiento, control de calidad de las materias primas, así como también de los derivados y distribución de productos terminados, etc.
- Actualizar conocimientos en tecnología, gestión, control de calidad y conservación en la industria alimentaria.
- Innovar productos y procesos en áreas relacionadas con la Tecnología de Alimentos con el fin de contribuir al desarrollo de productos de alta calidad.
- Renovar conceptos y herramientas necesarias para llevar a cabo un correcto diseño, desarrollo, escalamiento, evaluación y lanzamiento al mercado de productos alimenticios y de bebidas, enfocándose en la completa satisfacción de las necesidades de los consumidores.
- Proporcionar herramientas para aplicar sistemas de control y aseguramiento de la calidad de productos y, de esta manera, aumentar la calidad del producto a través de la mejora de operación, manufactura y producción.

TÍTULO Y GRADO ACADÉMICO QUE OTORGA

- ESPECIALISTA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. De cumplir con los requisitos, se otorgará, además:
 - Diploma: Diplomado en Ciencia de los Alimentos
 - Diploma: Diplomado en Tecnología de Lácteos, Frutas y Hortalizas.

PERFIL DE LOS POSTULANTES

Para ser admitido como postulante a la Especialidad en Ciencia y Tecnología de Alimentos, los interesados deben ser profesionales graduados a nivel licenciatura en el área de alimentos, química y/o tecnología y otros profesionales de ramas afines que trabajan o desean incursionar en la Industria alimentaria.

PERFIL DEL POST GRADUADO

El ESPECIALISTA en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Mayor de San Andrés podrá desempeñarse, entre otras, en las siguientes ocupaciones:

- Capacitado para la planificación e implementación de líneas de procesos en la industria alimentaria.
- Desarrollo e innovación de nuevos productos alimenticios.
- Capacidad para la instalación y operación de procesos alimenticios.
- Capacidad para el diseño e implementación de procesos industriales en el rubro alimenticio.

ORGANIZACIÓN DEL CURSO

UNIDAD DE POSGRADO IQPAA

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Para ser admitido como postulante al Curso de ESPECIALIDAD EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (Modalidad Presencial) descrito, los interesados deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser profesionales con grado de Licenciatura en Ingeniería de cualquier especialidad.

Compromiso de atender puntualmente las siguientes obligaciones económicas:

- A la UMSA, con la matrícula de Postgrado.
- A la Facultad de Ingeniería, con la colegiatura establecida (Plan de pagos).

Presentar los siguientes documentos:

- Fotocopia del carnet de identidad.
- Fotocopia Legalizada del Título en Provisión Nacional nivel Licenciatura.
- Formulario de Solicitud.
- Curriculum Vitae documentado.
- Tres fotografías tamaño 4x4 cm, fondo plomo.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Publicación de la Convocatoria en un medio de prensa escrito:	Hasta	Enero / 2019
Registro de postulantes:	Desde	Febrero / 2019
Inscripción:	Desde	Febrero / 2019
Inicio de estudios	Desde	Marzo / 2019
	Hasta	Febrero / 2019
	Hasta	Marzo / 2020

DURACIÓN DEL PROGRAMA

12 meses

HORARIOS

lunes, martes y miércoles de 19:00 a 22:00 y sábado de 08:30 a 15:30.

NÚMERO DE PLAZAS

24

COSTO

- ❖ COSTO DE LA MATRICULA: 1.260 BS
- ❖ COSTO DE COLEGIATURA: 12.000 BS

Modalidad de pago, en cuotas:

- 1RA CUOTA: 3.200 BS (INCLUYE LA MATRICULA UNIVERSITARIA) – AL INICIO DEL CURSO
- 2DA CUOTA: 2.000 BS – A LOS 20 DIAS DEL PRIMER MES POSTERIOR INICIADO EL CURSO.
- 3RA CUOTA: 2.000 BS – A LOS 20 DIAS DEL SEGUNDO MES POSTERIOR INICIADO EL CURSO.
- 4TA CUOTA: 2.000 Bs – A LOS 20 DIAS DEL TERCER MES POSTERIOR INICIADO EL CURSO.
- 5TA CUOTA: 2.000 Bs – A LOS 20 DIAS DEL CUARTO MES POSTERIOR INICIADO EL CURSO.
- 6TA CUOTA: 2.000 Bs – A LOS 20 DIAS DEL QUINTO MES POSTERIOR INICIADO EL CURSO.

NOMBRE DEL COORDINADOR

Ing. Edith Gabriela Guisbert Lizarazu

MAYOR INFORMACIÓN

Dirección: Edificio Facultad de Ingeniería, Unidad de Posgrado Ingeniería Química, 2do Piso
Avenida/Calle: Plaza del Obelisco

Teléfonos: 2 205000 Interno 1107

Fax: 2 205000 Interno 1102

Email: posgrado.iqpaa@umsa.bo / postgrado.iqpaa@gmail.com

Página WEB: www.posgradoiqpaa.umsa.bo

PLAN DE ESTUDIOS

ASIGNATURAS O MÓDULOS	NOMBRE Y APELLIDOS DE DOCENTES	CARGA HORARIA PRESENCIAL A	CARGA HORARIA NO PRESENCIAL B	HORAS ACADÉMICAS A + B	CRÉDITOS (A + B) / 40
DIPLOMADO EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS					
DISEÑO EXPERIMENTAL Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.	CONVOCATORIA	80	120	200	5
BROMATOLOGÍA Y QUÍMICA DE ALIMENTOS.	CONVOCATORIA	80	160	240	6
NUTRICIÓN Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS.	CONVOCATORIA	80	160	240	6
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.	CONVOCATORIA	80	120	200	5
MONOGRAFÍA PARA DIPLOMADO EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS					
TOTAL DIPLOMADO EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		320	560	880	22
DIPLOMADO EN TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS, FRUTAS Y HORTALIZAS					
OPERACIONES UNITARIAS DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS.	CONVOCATORIA	80	120	200	5
TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS.	CONVOCATORIA	80	160	240	6
TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	CONVOCATORIA	80	160	240	6
DISEÑO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.	CONVOCATORIA	80	160	240	6
MONOGRAFÍA PARA DIPLOMADO EN TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS, FRUTAS Y HORTALIZAS					
TOTAL DIPLOMADO EN TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS, FRUTAS Y HORTALIZA		320	600	920	23
TRABAJO DE GRADO PARA LA ESPECIALIDAD.	CONVOCATORIA	---	200	200	5
TOTAL ESPECIALIDAD	CONVOCATORIA	640	1360	2000	50