

NOMBRE DEL PROGRAMA**ESPECIALIDAD EN INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.****FACULTAD Y / O UNIDAD DE POSTGRADO****FACULTAD DE INGENIERÍA - UNIDAD DE POSGRADO CARRERA DE INGENIERÍA QUÍMICA****DIPGIS**

Resolución Facultativa No.

Resolución del H. C. U. No.

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**DIPLOMA: ESPECIALISTA EN INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. MODALIDAD PRESENCIAL – PRIMERA VERSIÓN**

De cumplir con los requisitos, se otorgará además el diploma correspondiente a los siguientes programas:

Diplomado en Ingeniería de Alimentos

Diplomado en Tecnología de Lácteos, Frutas y Hortalizas.

PERFIL DE LOS POSTULANTES

. Para ser admitido como postulante a la Especialidad en Ingeniería 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 POSTGRADUADO

El ESPECIALISTA EN INGENIERÍA 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

REQUISITOS DE ADMISION

Para ser admitido como postulante al Curso de ESPECIALIDAD EN INGENIERÍA 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 Febrero / 2020
Registro de postulantes:	Desde Febrero / 2020 Hasta Febrero / 2020
Inscripción:	Desde Febrero / 2020 Hasta Marzo / 2020
Inicio de estudios	Desde Marzo / 2020 Hasta Marzo / 2021

DURACION DEL PROGRAMA

12 meses

HORARIOS

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

NÚMERO DE PLAZAS

24

COSTO

Costo de la matrícula: 1.260 bs
 Costo de colegiatura: 12.000 bs
 Modalidad de pago, en cuotas:

- 1ra cuota: 3.200 bs (incluye la matrícula universitaria) – al inicio del curso
- 2da cuota: 2.000 bs – a los 20 días del primer mes posterior iniciado el curso.
- 3ra cuota: 2.000 bs – a los 20 días del segundo mes posterior iniciado el curso.
- 4ta cuota: 2.000 bs – a los 20 días del tercer mes posterior iniciado el curso.
- 5ta cuota: 2.000 bs – a los 20 días del cuarto mes posterior iniciado el curso.
- 6ta cuota: 2.000 bs – a los 20 días del quinto mes posterior iniciado el curso.

NOMBRE DEL COORDINADOR

Ing. Esperanza del Carmen Díaz García

MAYOR INFORMACIÓN

Dirección: Plaza del Obelisco Unidad de Posgrado de Ingeniería Química, 2do Piso
 Teléfonos: 2 205000 Interno 1107
 Fax: 2 205000 Interno 1102
 Email: posgrado.igpaa@umsa.bo / postgrado.igpaa@gmail.com
 Pagina WEB: www.posgradoigpaa.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 INGENIERIA DE ALIMENTOS					
DISEÑO EXPERIMENTAL Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CONVOCATORIA	80	120	200	5
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.	CONVOCATORIA	80	120	200	5
OPERACIONES UNITARIAS DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS.	CONVOCATORIA	80	160	240	6
DISEÑO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.	CONVOCATORIA	80	160	240	6
MONOGRAFÍA PARA DIPLOMADO EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS					
TOTAL		320	560	880	22
DIPLOMADO EN TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS, FRUTAS Y HORTALIZAS					
BROMATOLOGÍA Y QUÍMICA DE ALIMENTOS.	CONVOCATORIA	80	160	240	6
TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS.	CONVOCATORIA	80	160	240	6
NUTRICIÓN Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS.	CONVOCATORIA	80	120	200	5
TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	CONVOCATORIA	80	160	240	6
MONOGRAFÍA PARA DIPLOMADO EN TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS, FRUTAS Y HORTALIZAS					
TOTAL		320	600	920	23
TRABAJO DE GRADO PARA LA ESPECIALIDAD.	CONVOCATORIA	---	200	200	5
TOTAL		640	1360	2000	50