

NOMBRE DEL PROGRAMA**MAESTRÍA EN BROMATOLOGÍA (CUARTA VERSIÓN)****FACULTAD Y / O UNIDAD DE POSTGRADO****FACULTAD DE CIENCIAS FARMACÉUTICAS Y BIOQUÍMICAS****DIPGIS**

Resolución Facultativa No.

Resolución del H. C. U. No.

OBJETIVO

Formar recursos humanos altamente calificados, capaces de solucionar problemas complejos con un enfoque científico investigativo e integral en respuesta a las necesidades planteadas por el conocimiento y manejo adecuado del alimento en correspondencia a la pertinencia social a partir de la formación en cuarto nivel en Bromatología y Control de Alimentos.

TÍTULO Y GRADO ACADÉMICO QUE OTORGA

Título de Magister Scientiarum en Bromatología

PERFIL DEL POSTGRUADO

El profesional con grado de maestría estará capacitado para:

- Analizar física, química y biológicamente las materias primas y los productos alimenticios en general.
- Determinar aptitud de los productos para el consumo, desde el punto de vista toxicológico y nutricional.
- Tener conocimientos para muestrear, analizar e interpretar resultados en los procesos empleados en la industrialización y conservación de los alimentos.
- Aplicar técnicas microbiológicas en los análisis de alimentos para determinar su aptitud y calidad.
- Establecer el valor alimenticio, su posible toxicidad, los efectos carenciales y otros sobre el organismo humano.
- Reconocer macro y microscópicamente los alimentos de origen vegetal y animal y los agentes patológicos que los afecta.
- Planificar y ejecutar programas de control de calidad en las diferentes etapas de la producción de los alimentos.
- Conocer la Legislación Bromatológica local, Nacional e Internacional y Normas establecidas.
- Interpretar el resultado de los análisis de los alimentos en la luz de la Normativa Boliviana y de toda legislación bromatológica vigente.
- Conocer criterios de organización y gestión de calidad.
- Conocer sobre el impacto ambiental que ocasiona diferentes procesos industriales y sobre el tratamiento de sus efluentes.
- Realizar actividades de investigación y docencia.
- Planificar, programar, proyectar y supervisar los aspectos atinentes a la sanidad e higiene de establecimientos vinculados con el procesamiento, almacenaje, comercialización y expendio de productos alimenticios.
- Conocer los principios de la Ética Profesional.
- Conocer la Metodología de la Investigación.

ORGANIZACIÓN DEL CURSO

La Maestría esta organizado en 10 Módulos con una carga horaria presencial de 960 horas académicas y carga horaria no presencial de 1440 horas académicas haciendo un total de 2400 horas académicas equivalentes a 60 créditos.

PERFIL DE LOS POSTULANTES

Graduados universitarios: Bioquímicos, Químicos Farmacéuticos y/o Bioquímicos Farmacéuticos y profesionales a fines al Área de los Alimentos que se encuentren desarrollando actividades vinculadas al área de Salud ó Industria Alimentaria o estén interesados en aumentar sus capacidades en lo definido por el perfil de egreso.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Carta de solicitud dirigida al Decano
- Título Académico (Fotocopia simple)
- Título en Provisión Nacional (fotocopia legalizada original)
- Fotocopia de Cédula de Identidad
- Currículum Vitae
- Dos fotografías 4 x 4 (color fondo azul)
- Formularios 1, 2 y 3
- Poseer conocimientos del idioma inglés y computación

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Publicación de la Convocatoria en un medio de prensa escrito:	Hasta	13/05/2018
Registro de postulantes:	Desde	14/05/2018
	Hasta	25/05/2018
Inscripción:	Desde	28/05/2018
	Hasta	08/06/2016
Inicio de estudios	Desde	07/2018
	Hasta	07/2020

DURACIÓN DEL PROGRAMA

2 años

HORARIOS

Clases presenciales de Lunes a Viernes de hrs. 14:00 a 22:00 y Sábado de hrs. 08:00 a 18:00 una vez al mes)

NÚMERO DE PLAZAS	20
BECAS	Mejor egresado del pregrado gestión 2017 de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Bioquímicas –U.M.S.A.
COSTO	Matricula: Bs. 1200 (1 Matrícula por gestión) Colegiatura: Bs. 30,000.- Modalidad de Pago: 1ra. Cuota de Bs. 5000 y 10 Cuotas de Bs. 2500
NOMBRE DEL CORDINADOR	M. Sc. Romina Segurondo Loza
MAS INFORMACION	Avenida / Calle: Av. Saavedra, Calle Claudio Sanjinés No. 1783 Teléfonos: 2242855 Email: postgradobromato@hotmail.com

NOMBRE DEL PROGRAMA

MAESTRIA EN BROMATOLOGÍA (CUARTA VERSIÓN)

ASIGNATURAS O MODULOS	NOMBRE Y APELLIDOS DE DOCENTES	CARGA HORARIA PRESENCIAL A	CARGA HORARIA NO PRESENCIAL B	HORAS ACADEMICAS A + B	CREDITOS (A + B) / 40
PRIMER SEMESTRE					
1. Química de los Alimentos	Daniel Wunderlin Ph. D.	96	64	160	4
2. Aditivos Alimentarios	Julio Zygadlo Ph. D.	96	64	160	4
3. Métodos Físico Químicos	Daniel Wunderlin Ph. D.	96	64	160	4
4. Métodos Instrumentales	Ana Noemi Santiago Ph. D.	96	64	160	4
5. Inocuidad Alimentaria	Fernando Fernández Ph. D.	96	64	160	4
SUBTOTAL		480	720	1200	20

SEGUNDO SEMESTRE					
6. Alimentos ecológicos, Transgénicos, Productos para la Alimentación Especial.	M. Sc. Rafael Borneo	96	64	160	4
7. Gestión de Calidad – Certificación-Acreditación y Legislación	M. Sc. Nicolas Molina	96	64	160	4
8. Microbiología de los Alimentos	M. Sc. Cecilia Ríos	96	64	160	4
9. Toxicología de los Alimentos	M. Sc. Ramón Asis	96	64	160	4
10. Metodología de la Investigación – Taller de Tesis	Esther Flores Quisbert Ph. D. M. Sc. Aneth Vasquez Michel	96	64	160	4
SUBTOTAL		480	720	1200	20

TERCER SEMESTRE					
11. Elaboración y Defensa de Tesis		-	800	800	20
12.					
15.					
SUBTOTAL		-	800	800	20

OTROS					
21.					
25.					
SUBTOTAL					

TOTALES		960	1440	2400	60
----------------	--	------------	-------------	-------------	-----------