

NOMBRE DEL PROGRAMA

MAESTRÍA EN BROMATOLOGÍA

FACULTAD O /Y UNIDAD DE POSTGRADO

FACULTAD DE CIENCIAS FARMACÉUTICAS Y BIOQUÍMICAS

DIPGIS

Resolución Facultativa No.

478/14

Resolución del H. C. U. No.

486/14

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 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 la los principios de la Ética Profesional.

Conocer la Metodología de la Investigación.

ORGANIZACIÓN DEL CURSO

La Maestría está organizada 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 Coordinador
- Título en Provisión Nacional (fotocopia legalizada original)
- Título Académico
- Fotocopia de Cédula de Identidad
- Currículo Vitae documentado
- Dos fotografías 4 x 4 (color fondo azul)

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Publicación de la Convocatoria en un medio de prensa escrito:	Desde	01/08/2016	Hasta	31/07/2016
Registro de postulantes:	Desde	01/08/2016	Hasta	12/08/2016
Inscripción:	Desde	29/08/2016	Hasta	09/09/2016
Inicio de estudios	Desde	09/2016	Hasta	09/2018

DURACIÓN DEL PROGRAMA	18 meses
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 2016 de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Bioquímicas –U.M.S.A.
COSTO	Costo Matricula: Bs. 1200 (1 Matricula por gestión) Costo Colegiatura: Bs 30,000.- Modalidad de Pago: 6 Cuotas
NOMBRE DEL CORDINADOR	M. Sc. Romina Segurondo Loza
MAS INFORMACION	Dirección: Av. Saavedra No. 2224 Teléfonos: 2612420 Email: postgradobromato@hotmail.com

PLAN DE ESTUDIOS

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 Quisberth Ph. D.	96	64	160	4
SUBTOTAL		480	720	1200	20

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

TOTAL		960	1440	2400	60
--------------	--	------------	-------------	-------------	-----------