

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS
DIRECCIÓN DE POSTGRADO**

Programa de Postgrado “Especialización en Ciencias de los Alimentos”

Aprobado por UNA-CSU Resolución Nº 0148-00-2018

Habilitado por el CONES Res. Nº 390/2018

MISION

El Programa de Especialización en Ciencias de los Alimentos es un Programa educativo desarrollado por la Dirección de Postgrado de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción acorde con su misión y visión institucional para la formación de profesionales en el área de la ciencia de los alimentos, respondiendo a la demanda de mayor competitividad profesional en el sector oficial, industrial y académico.

VISION

Posicionar a la Facultad de Ciencias Químicas como referente regional en la formación de profesionales en el área de los alimentos.

OBJETIVOS

Objetivo general

Formar graduados a nivel de especialistas con base a profundizar el conocimiento científico en los aspectos teóricos y prácticos de los alimentos y la alimentación humana, perfeccionándolos par el ejercicio profesional en diferentes ámbitos, así como para la docencia superior y para integrar equipos de investigación que trabajen creativamente en la solución de problemas vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional.

Objetivos específicos

Este programa está orientado a formar profesionales con conocimientos específicos en el área de la ciencia de los alimentos a fin de introducir, desarrollar y afianzar habilidades profesionales consideradas críticas para el rol del líder en el campo de la seguridad alimentaria y nutricional.

Desarrollar en los graduados la capacidad para analizar situaciones relacionadas a la inseguridad alimentaria y proponer acciones concretas tendientes a lograr resultados que mejoren la situación planteada.

COORDINADOR/A DEL PROGRAMA

Prof. Lic. Mauricio Armando Rebollo González, Mg

MATRICULA: según normativa vigente para el año lectivo de clases.

ARANCEL DEL PROGRAMA DE POSTGRADO: según normativa vigente para el año lectivo de clases.

IMPARTIDO POR: Dirección de Postgrado de la FCQ-UNA.

MODALIDAD: Presencial

DURACIÓN: 12 (doce) meses.

- Asignaturas: 370 horas
- Monografía/tesis: 100 horas

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

- Talleres
- Clases Magistrales
- Seminarios Trabajos prácticos grupales e individuales

- Análisis de casos de estudio
- Lectura de artículos científicos
- Trabajos experimentales en laboratorio

Lugar de clases: Facultad de Ciencias Químicas-UNA. Campus Universitario

Días de clases: 3 veces por semana, entre Lunes y Viernes

Horario previsto para clases presenciales según necesidad: 17:00–21:00 hs.

TITULO OTORGADO

Especialista en Ciencias de los Alimentos

DIRIGIDO A

Profesionales universitarios con título de Licenciados en Ciencia de los alimentos, Licenciados en Ciencia y Tecnología de alimentos, Ingenieros Químicos, Ingenieros en Alimentos, Bioquímicos, Farmacéuticos, Licenciados en Nutrición, titulados en Paraguay o que posean título equivalente otorgado por una Universidad extranjera reconocida por el rectorado de la Universidad Nacional de Asunción; y en general a los interesados en matricularse previa evaluación de sus competencias.

PERFIL DE EGRESO

El graduado de la especialidad será un profesional con:

- Formación actualizada en el área de alimentos
- Capacidad para trabajar en equipo multidisciplinario e interdisciplinario, con el fin de encontrar soluciones efectivas en el área de la seguridad alimentaria y nutricional

El graduado de la especialización estará capacitado para:

- Analizar e interpretar de manera científica, técnica y crítica la información relacionada al área de los alimentos, así como manejar de manera integral los aspectos concernientes a la industria alimenticia

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Completar la solicitud de admisión, Fotocopia del documento de identidad vigente (*), Fotocopia del título de grado (*), Currículum vitae con fotografía impresa a color, Foto tipo carnet 3x4cm, Aprobar examen de admisión de conocimientos básicos sobre contenidos mínimos de asignaturas profesionales, aprobar una entrevista. El estudiante deberá presentar un trabajo final integrador consistente en una monografía. Observación: (*) autenticado por escribanía.

REQUISITOS DE PERMANENCIA

Los estudiantes deberán realizar y aprobar satisfactoriamente los requisitos académicos y administrativos que establece el plan de estudios. Para ello el estudiante deberá

- Demostrar asistencia mínima del 80% en las clases teóricas y/o prácticas
- Demostrar suficiencia en las evaluaciones de las asignaturas y demás actividades académicas del Programa de Postgrado
- Cumplir las indicaciones de los docentes y la coordinación del Programa
- Estar al día con el pago de la matrícula anual y los aranceles del Programa de Postgrado.
- Si un estudiante interrumpe los estudios de especialización, la Dirección determinará en qué términos se podrá reincorporar siempre y cuando no supere el tiempo máximo de permanencia establecido en la normativa vigente.

REQUISITOS DE TITULACIÓN (GRADUACIÓN)

- Haber aprobado las exigencias académicas del Programa.
- Haber cumplido con las exigencias de carácter administrativo del Programa.

En caso de no aprobar la totalidad del Plan de Estudios, el estudiante solo podrá solicitar una Certificado de Estudios parcial correspondiente a las actividades académicas aprobadas.

ESTRUCTURA ACADÉMICA

La especialización en Ciencias de los Alimentos tendrá una duración de dos semestres. El estudiante estará habilitado para la obtención del título de especialista una vez aprobadas todas las asignaturas, así como la presentación y aprobación de un trabajo de monografía (Monografía de compilación, de investigación o de análisis de experiencias). El programa se organiza en 10 asignaturas obligatorias, y consta de 370 horas presenciales y 100 horas destinadas a la redacción del trabajo de monografía, completando un total de 470 horas reloj. Las asignaturas se deberán cursar y aprobar en su totalidad para acceder a la titulación, las mismas serán impartidas por docentes nacionales y/o extranjeros en sesiones de clases presenciales y/o virtuales y podrá demandar la dedicación de los estudiantes en trabajos personales contemplados en la carga horaria de las asignaturas, debiendo ser evaluados por los docentes correspondientes.

PLAN DE ESTUDIOS

Asignaturas y Monografía	Horas reloj	Créditos
Introducción al estudio de los alimentos	20	2
Metodología de la investigación	40	4
Legislación alimentaria	20	2
Compuestos nutritivos y no nutritivos de los alimentos	40	4
Microbiología de alimentos	60	6
Seguridad alimentaria	20	2
Sistemas de aseguramiento de la inocuidad y calidad de los alimentos	40	4
Transformaciones químicas de los alimentos	40	4
Análisis y control de calidad de los alimentos	60	6
Comunicación científica	30	3
Monografía/trabajo autónomo del alumno	100	1

Créditos:

1 (un) crédito de asignatura equivale a 10 (diez) horas reloj.

1 (un) crédito de monografía equivale a 100 (cien) horas reloj.

PRE-INSCRIPCIÓN. Realizar a través del siguiente formulario electrónico: <https://forms.gle/y7uLd8Lty3ra9Wuc7>

Mayores informes Teléf: (021) 729 0030 int: 201 Secretaría de Postgrado: pgrado@qui.una.py Coordinación de Postgrado: coord_pgeca@qui.una.py