



MAESTRIA EN TECNOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS **UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA**

Calle 47 y 116, La Plata (CP 1900). Buenos Aires. Argentina

Te. (054) (0221) 4254853 / 4249287 / 4890741

mtha@quimica.unlp.edu.ar

www.biol.unlp.edu.ar/alimentos

Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos

Categoría "A" CONEAU Resolución N° 042/12

INSCRIPCIÓN ABIERTA DE AGOSTO A DICIEMBRE DE 2014
COMIENZO CICLO LECTIVO MARZO 2015
INFORMES: mtha@quimica.unlp.edu.ar

Requisitos:

La carrera está destinada a Bioquímicos, Químicos, Farmacéuticos, Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Químicos, y Veterinarios, egresados de la UNLP o profesionales con Títulos equivalentes de otras Universidades Nacionales o extranjeras. En estos casos se deberá presentar Programas Analíticos de las asignaturas cursadas y el Certificado Analítico de Calificaciones.

Cada alumno deberá completar de acuerdo a su Carrera de Grado, los Cursos de Nivelación.

Procedimiento de Selección:

Se establecerá un orden de méritos considerando calificaciones obtenidas en los Cursos de Nivelación y en la Carrera de Grado, así como otros antecedentes específicos del área de cobertura de la Maestría.

Características de la Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos:

Currícula personalizada con cursos presenciales. Cada alumno selecciona los cursos a tomar a partir de los ofrecidos en la Maestría. La cantidad mínima de créditos exigidos para realizar la Defensa del Trabajo de Tesis es de 55 créditos (550 horas).

Durante el primer semestre se dictan los Cursos de Nivelación, (inicio febrero), se continúa con los Cursos de Promoción, (inicio agosto), que se completan en cinco semestres. Simultáneamente con estos y pudiendo abarcar un sexto semestre se desarrolla un Trabajo de Tesis. Duración total de la Carrera: tres años

Título a obtener: "Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos" Universidad Nacional de La Plata, República Argentina.

1ro. Aprobación de los Cursos de Nivelación.

2do. Aprobación de los Cursos de Promoción establecidos en el currículum elaborado entre el alumno y su Docente Tutor.

3ro. Aprobación del Trabajo de Tesis.

Asignaturas obligatorias y correlativas:

Química de Alimentos – Análisis de Alimentos → Bromatología y Nutrición
Conservación de Alimentos → Procesamiento de Alimentos.

Asignaturas opcionales:

- Microbiología de Alimentos.
- Toxicología de Alimentos.
- Enzimología de Alimentos.
- Simulación y Modelado.
- Fermentaciones Industriales.
- Físico-Química de Alimentos.
- Control, Garantía y Calidad.
- Tópicos Especiales de Ingeniería Genética.
- Evaluación Sensorial.
- Desarrollo y lanzamiento de productos
- Estadística Aplicada a los Alimentos
- Legislación. “Derecho Alimentario”

mtha@quimica.unlp.edu.ar

www.biol.unlp.edu.ar/alimentos