



CARRERA DE ESPECIALIZACIÓN EN PROCESAMIENTO Y GESTIÓN DE AGROALIMENTOS Y BEBIDAS

DATOS GENERALES DEL POSGRADO

Director: a designar

Sede del posgrado: Facultad de Agronomía (Argentina) y Università degli Studi di Parma (Italia)

Denominación del título:

Especialista en Procesamiento y Gestión de Agroalimentos y Bebidas (Universidad de Buenos Aires, UBA)

Master en Tecnología de los Alimentos (Università degli Studi di Parma, UNIPARMA)

Duración aproximada: 1 año

Informes e inscripción:

Escuela para Graduados
"Ing. Agr. Alberto Soriano"
Facultad de Agronomía
Av. San Martín 4453
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
(C1417DSE)
Teléfono: (+54 11) 5287-0174/0477
E-mail: agroneg@mail.agro.uba.ar
Web: epg.agro.uba.ar

DESCRIPCIÓN DEL POSGRADO

Objetivo general

- Contribuir a la formación de profesionales altamente calificados para enfrentar los desafíos que presenta el sector agroalimentario en el siglo XXI, con conocimientos sólidos e innovadores sobre las tecnologías para desarrollar una gestión integral de las cadenas agroalimentarias.

Objetivos específicos

- Capacitar en las áreas científica y tecnológica para el análisis, evaluación, diseño, desarrollo, planificación e implementación de toda actividad relacionada con la gestión, producción, transformación y comercialización de distintos tipos de alimentos y bebidas.
- Contribuir a la formación de profesionales con conocimientos científicos y técnicos, y competencias de gestión, para la aplicación de innovaciones en las empresas alimentarias y de bebidas, con especial énfasis en la calidad, seguridad e inocuidad.
- Relacionar la visión actual de la Unión Europea con la realidad nacional del sector alimenticio y de bebidas, y así contribuir con el posicionamiento de los productos argentinos en el mercado interno y externo.

Requisitos de admisión:

- Los graduados de esta Universidad con título de grado correspondiente a una carrera de CUATRO (4) años de duración como mínimo, o
- los graduados de otras universidades argentinas con título de grado correspondiente a una carrera de CUATRO (4) años de duración como mínimo, o
- los graduados de universidades extranjeras que hayan completado al menos un plan de estudios de DOS MIL SEISCIENTAS (2600) horas reloj o hasta una formación equivalente a máster de nivel I, o
- los egresados de estudios de nivel superior no universitario de CUATRO (4) años de duración o DOS MIL SEISCIENTAS (2600) horas reloj como mínimo quienes además deberá completar los prerrequisitos que determinen las autoridades de la Carrera, a fin de asegurar que su formación resulte compatible con las exigencias del posgrado al que aspiran.

Excepcionalmente, un graduado de una carrera menor de CUATRO (4) años podrá postularse para el ingreso, previo cumplimiento de los requisitos complementarios que la Comisión Asesora establezca para cada excepción, la que deberá ser ratificada por el Consejo Directivo y/o por el Consejo Superior, según corresponda.

Los postulantes deberán poseer título de: Ingeniero en Alimentos, Ingeniero Químico, Ingeniero Agrónomo, Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Licenciado en Tecnología de



Alimentos, Licenciado en Gestión de Agroalimentos, Licenciado en Tecnología Industrial de Alimentos, Médico Veterinario, Veterinario, Doctor en Ciencias Veterinarias, Licenciado en Nutrición, Licenciado en Ciencias Biológicas, Licenciado en Biología, Biólogo, Licenciado en Ciencias Químicas, Licenciado en Química, Ingeniero Químico Industrial, Bioquímico, Licenciado en Bioquímica, Farmacéutico, Ingeniero Industrial, Licenciado en Organización Industrial, o afines. Los aspirantes provenientes de otras áreas disciplinares tendrán una entrevista con el/la director/a de la Especialización con el objetivo de evaluar la viabilidad académica y profesional de sus postulaciones.

Con respecto a los estudiantes extranjeros, se requiere poseer título universitario otorgado por universidades extranjeras oficialmente reconocidas en sus respectivos países, previa certificación de la Facultad, del Organismo Acreditador de su país o Ministerio correspondiente. Su admisión no significa revalida del título de grado para el ejercicio profesional.

Régimen de estudios:

Teórico. Práctico. Seminarios.

Requisitos para la graduación:

75% de asistencia

Aprobar la totalidad de las asignaturas que componen el plan de estudios de la carrera y el trabajo final integrador.

Reglamentación:

Resolución del Consejo Superior de la UBA N° RESCS-2022-889-E-UBA-REC.

PLAN DE ESTUDIOS

Ciclo Básico

- 1- Química y transformaciones de los alimentos y bebidas
- 2- Microbiología, seguridad e inocuidad de alimentos y bebidas
- 3- Análisis sensorial de alimentos y bebidas
- 4- Biotecnología en alimentos y bebidas. Alimentos funcionales
- 5- Marketing en alimentos y bebidas
- 6- Derecho y Legislación. Mercados nacionales e internacionales de alimentos y bebidas
- 7- Packaging. Maquinarias y plantas de procesamiento de alimentos y bebidas

Ciclo Superior

- 8- Tecnología de conservas vegetales
- 9- Tecnología de los productos panificados
- 10- Tecnología de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- 11- Tecnología de los productos cárnicos
- 12- Tecnología de los productos de la leche y sus derivados

Taller Integrador continuo

Este taller está destinado a que el estudiante adquiera herramientas metodológicas para la elaboración, redacción y presentación del Trabajo Final integrador.