



Maestría en:

Ciencia y Tecnología de Alimentos



Tecnologías y
Ciencias de la
Naturaleza y
el Hábitat

Datos generales

Área: Área de Tecnologías y Ciencias de la Naturaleza y el Hábitat

Servicio: Facultad de Química

Compartido por varios servicios: Si

Nivel: Maestría

servicio que lo gestiona: Facultad de Ingeniería

Plan: 2009

Duración (en meses): 24

Requiere tesis: Si

Créditos de cursos: 60

Créditos de tesis: 40

Lugar de inscripción: maestriacytalimentos@fing.edu.uy

Cobro de derechos universitarios: No

Tipo de postulación: Específica

Estado de la inscripción: No definido

Referentes académicos: Patricia Lema y Claudia Lareo



Objetivos

Son objetivos específicos de la Maestría la profundización, actualización y afianzamiento de los conocimientos en las distintas ramas del área de alimentos, de manera de formar profesionales, investigadores, y docentes con capacidad para la investigación, innovación y desarrollo científico o tecnológico en las líneas comprendidas dentro de la ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos. Asimismo, se constituirá un grupo de especialistas en el área que podrá contribuir al desarrollo del posgrado y al desarrollo de la ciencia, ingeniería y tecnología de los alimentos. La Maestría está constituida por estudios de posgrado que se orientan para brindar al estudiante una formación correspondiente a un nivel de profundización en esta área del conocimiento. Como consecuencia de la formación obtenida, los egresados desarrollarán capacidad para abordar los problemas del sector desde una perspectiva crítica, interdisciplinaria y participativa y con una postura innovadora de acuerdo al estado del arte en la materia. Se busca formar profesionales que integren los recursos humanos capaces de afrontar y resolver con solvencia y creatividad las necesidades de la sociedad uruguaya en el área, ya sea mediante su participación activa en tareas de investigación y/o desarrollo científico y tecnológico.

Perfil de egreso

El objetivo general es que el posgrado se constituya como herramienta para fortalecer los recursos humanos nacionales con capacidad científica y tecnológica en el área de tecnología de alimentos, e impulsar la incorporación de innovación en el sector agroalimentario del país.

Son objetivos específicos de la Maestría la profundización, actualización y afianzamiento de los conocimientos en las distintas ramas del área de alimentos, de manera de formar profesionales, investigadores, y docentes con capacidad para la investigación, innovación y desarrollo científico o tecnológico en las líneas comprendidas dentro de la ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos. Asimismo, se constituirá un grupo de especialistas en el área que podrá contribuir al desarrollo del posgrado y al desarrollo de la ciencia, ingeniería y tecnología de los alimentos. La Maestría está constituida por estudios de posgrado que se orientan para brindar al estudiante una formación correspondiente a un nivel de profundización en esta área del conocimiento. Como consecuencia de la formación obtenida, los egresados desarrollarán capacidad para abordar los problemas del sector desde una perspectiva crítica, interdisciplinaria y participativa y con una postura innovadora de acuerdo al estado del arte en la materia. Se busca formar profesionales que integren los recursos



humanos capaces de afrontar y resolver con solvencia y creatividad las necesidades de la sociedad uruguaya en el área, ya sea mediante su participación activa en tareas de investigación y/o desarrollo científico y tecnológico.

Reglamento

Podrán ingresar a la Maestría quienes posean título universitario de al menos nivel de Licenciatura y que puedan acreditar ante la Comisión académica de la maestría, una adecuada capacitación y experiencia probada en el área de alimentos, que permita el aprovechamiento de las actividades de la misma. Los criterios de selección de los mínimos serán establecidos por la CAPACTIA inmediatamente después de su constitución y deberán ser aprobados por los Consejos de ambas Facultades. Asimismo se considera instrumentar cursos de nivelación para facilitar el ingreso a la maestría. La SCAPA-CTIA podrá proponer cupos mínimos y máximos adecuados para el correcto desarrollo de las actividades de posgrado y para los cursos de nivelación.

Departamentos en los que se dicta

Montevideo

Datos de contacto

maestriacytalimentos@fing.edu.uy