

Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Carrera: Maestría en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

Título: Magíster en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

Instituciones responsables: Facultades de Ciencias Químicas, Ciencias Agropecuarias, Ciencias Exactas, Físicas y Naturales y Ciencias Médicas.

Duración: 2 años.

Acreditación por CONEAU: Dictamen Sesión 312/2010

Modalidad: presencial

Costo:

Alumnos argentinos

Valor de la matrícula: pesos Mil (\$1.000)

Valor de cada una de las 11 cuotas del año 2014: pesos Mil (\$1.000)

Alumnos extranjeros

Valor de la matrícula: pesos dos mil cuatrocientos (\$2.400).

Valor de cada una de las 11 cuotas del año 2014: pesos dos mil cuatrocientos (\$2.400).

Fecha de inscripción: del 1° de agosto de 2013 al 10 de febrero de 2014.

Fecha de inicio de clases: marzo de 2014.

Requisitos de inscripción: [descargar](#)

Dictado de clases: viernes y sábados cada 15 días.

Becas: [descargar requisitos](#) y [formulario](#)

Correo de contacto: alimentosmaestria@gmail.com

Perfil del egresado

El egresado de la Maestría en Ciencias y Tecnología de los Alimentos tendrá:

1. Una formación académica acorde a los adelantos de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
2. Aptitud para el trabajo en equipos multidisciplinarios dentro de un contexto respetuoso del ambiente y la seguridad laboral.
3. Pensamiento crítico y aptitud creativa con fuerte inclinación a los procesos innovativos, con especial consideración a la calidad y a la mejora continua.
4. Conciencia de la importancia del alimento como bien social que involucre el conocimiento de sus implicancias nutricionales y efectos sobre la salud.
5. Responsabilidad para enfrentar aspectos de producción y procesamiento de alimentos de calidad con el uso de nuevas tecnologías en el marco de sistemas sustentables y alimentación saludable.
6. Será un profesional capacitado en la aplicación de métodos, técnicas y procedimientos de la industria alimenticia.

[Plan de estudios](#)

[Reglamentación de la Maestría](#)

[Instructivo para finalizar la Carrera de Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos](#)

[Presentación de Propuesta de Proyecto de Tesis](#)

[Formato del Trabajo de Tesis](#)

AUTORIDADES DE LA CARRERA

Director: Prof. Dr. Manuel Velasco.

Director Alterno: Prof. Dr. Daniel A. Wunderlin.

Integrantes del Consejo Académico de la Maestría

Representantes de la Facultad de Ciencias Químicas:

Titular: Dr. Daniel Wunderlin.

Suplente: Dr. José Echenique.

Representantes de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales:

Titular: Dr. Abel López.

Suplente: Dr. Raúl Marín.

Representantes de la Facultad de Ciencias Médicas:

Titular: Mgter. Nilda Perovic.

Suplente: Dra. Isabel Brutti.

Representantes de la Facultad de Ciencias Agropecuarias:

Titular: Dr. Celso Camusso.

Suplente: Dr. Nelson Grosso.

Plantel docente

PRIMER CUATRIMESTRE

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I

Dr. Damián Maestri

Dr. Alberto E. del León

Dr. Julio Zygadlo

Dr. Raúl Marín

Dr. Daniel García

Dr. Daniel Wunderlin

ESTADÍSTICA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS

Dra. Mónica Balzarini

Prof. Julio Alejandro Di Rienzo

Prof. Carlos Walter Robledo

ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

Mg. Lidia Ana del Valle Carrizo

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Dr. Héctor Ramón Rubinstein

Dr. Abel Gerardo López

Dr. Martín Theumer

Mg. Daniel Gennero

SEGUNDO CUATRIMESTRE

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II

Prof. Dr. Daniel Alberto Wunderlin
Dr. Celso Clemente Camusso
Dr. Alberto León

OPERACIONES UNITARIAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Dr. Prof. Dra. Beatriz G. Maroto
Dra. Silvia Clara Kivatinitz
Ingeniera Especialista Eugenia Durand

FISIOLOGÍA Y NUTRICIÓN HUMANA

Dra. Nilda Isabel Brutti
Med. Esp. Sara Manzur
Dr. Mario Aldao
Lic. Ana Asaduroglu
Méd. Esp. Carlos Quinteros

SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

Prof. Zulema Gaido
Mg. María Verónica Aimar
Mg. Ricardo Consigli

EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

Dr. Nelson Rubén Grosso
Dra. Marta Graciela Mestrallet
Dra. Valeria Nepote

TERCER CUATRIMESTRE

TECNOLOGÍA Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Dr. Pablo Daniel Ribotta
Dra. Cecilia Penci
Dr. Rafael Borneo
Ing. Marcela Martínez
Ing. Esp. Hernán Severini
Dra. Miriam Strumia

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Dr. Carlos E. Argaraña
Dra. María E. Álvarez
Dra. Andrea M. Smania
Dr. José L. Barra
Dr. Ariel Goldraij

SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN

Mg. María Borsotti
Mg. Lucía Batrouni

GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN CADENAS ALIMENTARIAS

Prof. Silvina Faillaci
Ing. Mg. Héctor Fontán

Ing. Mg. Víctor Barrionuevo

CUARTO CUATRIMESTRE

FORMULACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS: ALIMENTOS FUNCIONALES

Dr. Alberto Edel León
Dra. Gabriela Teresa Pérez
Dr. Pablo Daniel Ribotta

SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO

Dr. Roberto Sánchez
Dr. Víctor Cinelli
Ing. Ricardo Rezzonico

TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

Prof. Ricardo Ignacio Consigli
Prof. Zulma Gaido
Ing. Víctor Barrionuevo

TECNOLOGÍA EN PRODUCTOS LÁCTICOS

Dr. Cristian Flanagan
Prof. Zulema Gaido

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS OLEAGINOSAS

Dr. Celso Camusso
Dra. Beatriz Maroto

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE CEREALES

Dra. Gabriela Pérez
Dr. Alberto León
Dr. Pablo Ribotta

TECNOLOGÍA DE ENZIMAS

Dr. Daniel A. García
Dra. Carla Giacomelli
Dra. Julieta M. Sánchez
Dra. María Angélica Perillo

NANOTECNOLOGÍA EN ALIMENTOS

Dra. María Angélica Perillo
Dr. Daniel A. García
Dra. Julieta M. Sánchez

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Dr. Héctor Altube
Dr. Ricardo J. Taborda
Ing. Agr. Mónica Ontivero Urquiza
Ing. Agr. (M.Sc) Gabriel Avila

IMPACTO AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Mg. Claudia E. Oroná
Mg. Patricia M. Carranza
Mg. Ana Cossavella

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS AVÍCOLAS Y APICOLAS

Dr. Raúl H. Marín

Dra. M. Carla Lábaque

Dr. Juan M. Busso

Ing. Victor Barrionuevo

MÉTODOS INSTRUMENTALES MODERNOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Dr. Daniel A. Wunderlin

Dra. María Teresa Baumgartner

Dra. Ana Santiago

Dra. Alicia Veglia