

Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos
(Acotaciones sobre conceptos y contenidos)

1. El concepto de especialización y sus alcances.

El Dec.308/995, en su Art.19, literal b) expresa:

(...) “ b) **Especialización: será el título acreditante de la culminación de estudios específicos de profundización en una disciplina o conjunto de disciplinas afines, comprendidas en la carrera universitaria de primer grado. La duración mínima será de un año lectivo.**”

De esta definición cabe destacar la referencia a “**estudios específicos de profundización**”, vale decir que no corresponde la inclusión de aspectos propedéuticos o generalistas adquiridos en las carreras de primer grado.

La carrera de primer grado universitario (nivel de **Licenciatura**):

“Debe proporcionar una formación e información sólidas, de carácter básico y generalista, que habiliten para un desempeño profesional solvente, dentro de un área acotada del conocimiento.”

(Dictamen N° 244 del Consejo Consultivo de Enseñanza Terciaria Privada)

La **especialización** presupone una convergencia a partir de esa sólida formación generalista inicial, hacia un sector acotado de ella para abordarlo con una profundidad que no tiene cabida en la formación de grado. La inversa de una **especialización** consistiría en partir de un sector acotado o tangencial de cierta formación de grado para luego, en un proceso de divergencia o expansión (¿big bang?) incorporarse al marco general de otra formación de grado. Esto es lo contrario de una **especialización**, es una especie de pseudo formación de grado invertida, que intenta remediar carencias subvirtiendo los términos naturales del proceso que conduce desde una formación generalista a una real especialización.

Este traslado de lo particular a lo general, podría legitimarse si se lo considerase como una formación de carácter complementario destinada a ensanchar los horizontes profesionales, y no a profundizar un aspecto puntual (especialización) de una formación de grado.

Desde un punto de vista puramente semántico, un especialista sería alguien que ha profundizado y desarrollado un aspecto singular de una formación general adquirida previamente.

Complementando la definición del Dec.308/995, podríamos transcribir la parte sustancial de algunas otras, que muestran la continuidad en el tiempo del concepto que maneja el

texto oficial del Dec.308/995:

“ a. Especialización: Tiene por objeto profundizar en el dominio de un tema o área determinada dentro de una profesión o de un campo de aplicación de varias profesiones (...)”

(Resolución N° 1168/97. Ministerio de Cultura y Educación de la R.pca. Argentina)

“1.1 Especializaciones. (...) tienen por objetivo perfeccionar al estudiante en el dominio de un tema o área determinada dentro de una profesión o de un campo de aplicación de varias profesiones o disciplinas científicas. El programa está dirigido a ampliar la capacitación profesional lograda en programas de grado (...)”

(Mercosur Educativo. 6ª Reunión de la Comisión Técnica Regional de Post Grados (CTRPg). 25/11/97)

“ a) Por especialización se entiende un programa de estudios específicos, generalmente concentrados en un área limitada, que permitan profundizar un campo de conocimientos y generalmente preparen para un ejercicio profesional particular.”

(Pablo Latapí. Programa Conjunto de Investigación en Educación Superior. UNESCO-AIU. 1979-80 (?))

2. El caso particular

Se trata de un **Postgrado de Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos (UCU)** que, según una de las evaluadoras (**Gámbaro**), “posee objetivos generales y específicos muy amplios y ambiciosos que no podrían cumplirse mediante el plan de estudio y los programas propuestos.”; “(...) dirigido a profesionales provenientes de diversas carreras universitarias con formación muy heterogénea, que abarcan desde Medicina hasta Ingeniería de Alimentos.”

La otra evaluadora (**Lema**), manifiesta que el programa “(...) parece pertinente como formación especializada a nivel de grado.”; “(...) podría considerarse como un diploma de especialización a nivel de grado.” ; “Para considerar la carrera una formación de postgrado requiere una profundización del conocimiento adquirido a nivel de grado.”

Entre los títulos de grado que permitirían acceder al posgrado se indican: “Ingeniería Química, Ingeniería de Alimentos, Medicina y Tecnología Veterinaria, Licenciatura en Nutrición y Dietética, Licenciatura en Bioquímica, Ingeniería Agronómica, Ingeniería Industrial, Medicina y demás profesiones afines” (?)

Más allá de pasar por alto cierto uso no muy ortodoxo de las expresiones “especialización” o “formación especializada” (¿a nivel de grado?), resulta pertinente intentar compatibilizar esa nómina con el concepto de **“formación de grado invertida”** (lo opuesto a la especialización: partir de lo puntual para expandirse hacia lo general) que discutimos en el **Punto 1**.

El caso del Ingeniero Alimentario sería el único diferente: dedicó cinco intensos años de su vida (**430 créditos**, un número cercano al de los demás ingenieros) para recibir una formación de grado (y como tal generalista) en Ciencia y Tecnología de Alimentos (nivel de licenciatura). Obviamente a años luz del postgrado de **300 horas** de duración que se le propone y que, paradójicamente, lo convertiría en un posgraduado **especializado en su propia formación** (!). De hecho, conceptualmente, pasaría de ser un licenciado en

Ciencia y Tecnología de Alimentos (Ingeniero Alimentario) a un Posgraduado Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos, gracias a una formación adicional que poco podría agregar a su propia formación de grado. El problema es que de no hacer ese posgrado, el **Ingeniero Alimentario (simple licenciado)** deberá competir laboralmente con una multitud de **otros posgraduados** en la misma área de su formación específica (cinco años de estudio): **médicos, bioquímicos, veterinarios, agrónomos, nutricionistas, etc., “especializados” con 300 horas de dedicación. (300 horas vs. cinco años).** Cuesta imaginar, p.e., a un Doctor en Medicina con doble titulación de Especialista, vg. Especialista en Otorrinolaringología y en Ciencia y Tecnología de Alimentos, por más cursos de nivelación que haya hecho.

Más allá de estos razonamientos por el absurdo, cabe recordar (ver **Punto 1**) que no se puede ser especialista en universos cuasi galácticos como lo son los de las Ciencias y las Tecnologías de cualquier rama del conocimiento. En este caso particular, si se opta por la rama de las ciencias, podrá existir especializaciones en Bromatología, Bioquímica de la nutrición, de los procesos digestivos, o tantas otras líneas científicas. Si se opta por las tecnologías: lácteos, productos cárnicos, vegetales, ingenierías propias de las distintas aplicaciones, y así hasta el infinito.

Un astrónomo podría ser especialista en la cara oscura de la luna, o en los anillos de Saturno, pero sería inimaginable que se presentase como un astrónomo posgraduado (Especialista) en ciencias (así en plural) de la astronomía: ¡menudo bagaje de conocimientos!

En resumen, lo que se está proponiendo podría ser considerado, desde un punto de vista puramente formal, como Estudios Avanzados en Ciencia y Tecnología de Alimentos, accesibles a graduados con razonables antecedentes de grado en la materia. Nunca un posgrado, ni siquiera *lato sensu*.

La idea de liberar el acceso a los posgrados puede ser conceptualmente compartida, pero cuando la liberación casi se vuelve universal, se despiertan muchas dudas.

3. Los contenidos

Las evaluadoras hacen muchas observaciones relativas al nivel de los contenidos y a la bibliografía. En buena medida tienen que ver con la variedad de la formación previa de los supuestos aspirantes, que conspira contra las posibles nivelaciones y profundizaciones previstas.

No nos vamos a extender aquí al respecto, pues los informes son muy explícitos en la materia. No obstante quisiéramos recalcar una observación de **Gámbaro** referida a que “(…) no se plantea ninguna materia teórico-práctica sobre análisis de alimentos (físicoquímicos, microbiológicos y sensoriales), temas indispensables en un posgrado de especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos dirigido a egresados de carreras con perfiles tan diferentes.”

Parece que como no se aspiraría a producir analistas prácticos, resultaría innecesario incluir –aunque más no fuera con carácter informativo– este punto que consideramos de singular trascendencia.

Todo desarrollo científico o tecnológico culmina con la obtención de un resultado o un producto. Es imprescindible, entonces, por lo menos, conocer los rigurosos procedimientos

(analíticos) que permitan asegurar la corrección o la calidad de ese resultado o de ese producto. La ignorancia o prescindencia de ello puede ser suficiente para descalificar una propuesta.
