

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria

[Inicio](#) › [Estudios](#) › [Posgrados](#)

Maestría en Ingeniería de los Alimentos

La industria de alimentación y bebidas es uno de los sectores industriales más dinámicos y productivos de Argentina. La internacionalización de la economía, los avances tecnológicos y las crecientes exigencias de los consumidores que reclaman alimentos seguros y saludables, novedosos y de alta calidad, han obligado al sector a la búsqueda de mayores niveles de competitividad y productividad, directamente ligada a la necesidad de disponer de profesionales altamente cualificados.

[Información](#)[Admisión e inscripciones](#)[Novedades](#)

Objetivos

El objetivo principal del programa de Magíster en Ingeniería de los Alimentos es la formación de especialistas en la industria alimentaria, tanto para el perfil profesional como investigador, de acuerdo con las necesidades y demandas de uno de los sectores más dinámicos y productivos del país. Las competencias adquiridas están relacionadas con la producción y conservación de alimentos, con la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y con el aprovechamiento sustentable de los recursos energéticos.

La formación recibida en la carrera capacitara al ingeniero para llevar a cabo actividades de investigación, desarrollo e innovación en las industrias alimentarias, para conocer la causa de los fenómenos que tienen lugar y para abordar la resolución de los problemas complejos

que precisen conocimientos avanzados y el fundamento de los fenómenos mencionados.

Esta carrera de Posgrado tiene orientación profesional, capacitando al alumno para integrarse en el mercado de trabajo con un mayor grado de especialización.

Así pues, se pretende formar profesionales que tengan perfecta cabida en el entorno industrial.

Destinatarios

Profesionales con título superior de grado de ingenieros, licenciados o equivalentes de otras disciplinas, en este ultimo el Comité Académico evaluará la pertinencia de los requisitos formativos, provenientes del grado y/o posgrado para su admisibilidad.

Director/a

Dr. Ing. Marcelo Villar.

Autoridades

Decano

- Dr. Ing. Augusto Roggiero

Vicedecana

- Mgter. Ing. Alejandra Morant

Secretaria de Posgrado e Internacionales

- Dra. Ing. Silvia CLAVIJO

Información

La Maestría en Ingeniería de los Alimentos tiene como meta la formación de especialistas, científicos y tecnólogos, en la industria alimentaria, de acuerdo con las necesidades y las demandas actuales de este sector.

El título está dirigido tanto al ejercicio profesional especializado como a la iniciación en la actividad investigadora en el ámbito alimentario. Esta doble orientación se sustenta, por un lado, en la participación de las empresas alimentarias con las que se han firmado convenios de colaboración en la formación de los estudiantes a través de la tutorización de prácticas y, por otro, en los grupos de investigación vigentes en la FCAI, en los que se integran investigadores de amplio currículum y especialistas del área.

Programa de Estudios

ÁREA BÁSICA:

- Matemática Aplicada
- Fenómenos de transporte en Ingeniería de los Alimentos
- Química de los Alimentos
- Procesos de Conservación de los Alimentos
- [Metodología de la Investigación](#)

ÁREA BÁSICA TECNOLOGÍA

- Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria
- Control de calidad de procesos y productos alimentarios
- Síntesis, Simulación y Diseño de Procesos y Productos
- Evaluación Técnico Económica de Proyectos y Planes de Negocio

ÁREA TECNOLÓGICA

- Formulación de nuevos productos: alimentos funcionales
- Tecnología de Enzimas
- Congelación de Alimentos. Aspectos fisicoquímicos y tecnológicos
- Métodos instrumentales modernos de análisis de alimentos
- Seguridad e Higiene en el Trabajo

SEMINARIOS

- Uso eficiente de la Energía
- Reología y análisis de la textura de Alimentos

 Programa de estudios


Contacto e informes


Vía mail: posgrado@fcai.uncu.edu.ar Horarios de atención Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado: Lunes a viernes de 09:00 a 12:30 horas.
Telefónicamente: 0260 - 4421947 / 4424136 / 4430673 Int.: 1508

Compartir

 Facebook

 Twitter

 Whatsapp

 Email

Modalidad

Presencial

Duración

El programa de formación tiene una duración de 24 meses de acuerdo a la normativa dispuesta por la Ord. N° 49/2003 – C.S. de la Universidad Nacional de Cuyo,

Carga Horaria

640 horas de clases teóricos – prácticas presenciales y obligatoria.
60 horas de seminarios presenciales y obligatorios

Título que otorga

Magister en Ingeniería de los Alimentos

Aprobación Consejo Superior

Ord. 68/2015 C.S.

Documentación

 [Documentos de la acreditación](#)

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria

- » Bernardo de Irigoyen 375
- » 5600. San Rafael, Mendoza, Argentina
- » Tel: +54 260 4421947 / 4436213
- » Fax: +54 260 4430673

 Facebook

 [Twitter](#)

 [Youtube](#)

 [Instagram](#)

 [Suscripción a boletín](#)

[Webmail](#)

[Biblioteca](#)

[Guarani](#)

[Contacto](#)

[Estudios](#)

[Preguntas frecuentes](#)

[Cursos](#)

[Teléfonos](#)

[Ingreso](#)

[Trámites](#)

[Concursos](#)

[Mapa del sitio](#)

[English version](#)

[Login](#) [RSS](#)

Desarrollado por CICUNC