



DESCRIPCIÓN

La Maestría Académica en Ciencia de Alimentos forma profesionales capaces de analizar y resolver problemas de la industria agroalimentaria de una manera ágil, rápida y pertinente, utilizando metodologías científicas y tecnologías apropiadas, orientadas a aumentar la productividad, competitividad y calidad, y a promover el desarrollo agroindustrial.

Las personas graduadas pueden desempeñarse en: investigación y desarrollo de productos innovadores, tecnologías apropiadas de procesamiento, gestión de la inocuidad y de la calidad en general para la producción de alimentos.

INVESTIGACIÓN

El proyecto de investigación brinda la oportunidad de plantear soluciones multidisciplinarias que generen mejoras de proceso o producto, de acuerdo con las posibilidades y capacidades del entorno regional, a partir de una sólida formación en investigación y en las nuevas tendencias tecnológicas en el ámbito mundial.

OBJETIVOS

- Formar profesionales e investigadores con una base sólida en las áreas de ingeniería, química y microbiología.
- Alcanzar aspectos importantes de las ciencias relacionadas con los procesos y servicios de la industria alimentaria.
- Platear y resolver los problemas con soluciones prácticas, basadas en una metología científica y tecnologías, adaptadas al medio y orientadas a fortalecer el desarrollo industrial.





DURACIÓN

Dos años y medio.



DEDICACIÓN DE TIEMPO

Medio tiempo55g. La matrícula mínima requiere 6 créditos por semestre.



OFERTA DE CURSOS

Los cursos se ofrecen semestralmente, e inician en marzo y agosto.



ADMISIÓN

Calendario de admisión

Proceso:

- 1. Ingrese a https://portal.ucr.ac.cr
- 2. Guía para solicitar admisión https://www.sep.ucr.ac.cr/admision/ guia-proceso-admision.pdf
- El SEP enviará a la persona solicitante un correo electrónico por medio de la cuenta <u>admision.sep@ucr.ac.ac.cr</u>, con el resultado de su proceso de admisión.



COSTOS

Financiamiento complementario

REQUISITOS

DE INGRESO

- Promedio ponderado como mínimo de 8.0.
- Grado mínimo de bachillerato universitario en un área afín a la tecnología de alimentos, poseer formación académica en ciencias. (ver plan de estudios Escuela de Tecnología de Alimentos).
- Estudiantes internacionales deben presentar el contenido de los cursos del grado (programa o documento similar).
- Presentar el currículm vítae.
- No habérsele excluído, anteriormente, del Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos de la UCR.
- Comprensión de inglés científico.
- Podrá solicitársele una entrevista con el Comité de Admisiones (personal o por escrito). Si lo considera necesario, el Comité podrá solicitar la realización de exámenes de ubicación.



PLANDE ESTUDIOS

El plan de estudios consta de 60 créditos, y está organizado de la siguiente manera:

- 1. Cursos obligatorios, 12 créditos. Proporcionan una base general mínima común en el campo de la Ciencia de los Alimentos y Estadística aplicada.
- **2. Cursos optativos, 18 créditos.** Permiten que la persona estudiante se forme en un área de profundización de su escogencia, que servirá como plataforma para realizar su investigación.
- 3. Investigación, 30 créditos. La persona estudiante deberá formular y proponer una investigación que defenderá en un examen de candidatura, para luego realizarla con originalidad y calidad científica. La tesis de maestría, resultado de esta investigación, deberá defenderse ante un tribunal examinador.
- 4. Cursos nivelatorios, 9 créditos.

Este plan de estudios está diseñado para que la persona que dedique tiempo completo a la Maestría concluya el programa y la tesis en dos años y medio.



ЕТАРА 1	Cursos nivelatorios	NF-6700 Fundamentos de Microbiología de Alimentos (3 créditos)	NF-6701 Fundamentos de Ingeniería de Alimentos (3 créditos)	NF-6702 Fundamentos de Química de Alimentos (3 créditos	
ETAPA 2	I Semestre	PF-6709 Estadística para Ciencia de Alimentos (3 créditos)	PF-6713 Procesamiento de Alimentos I (3 créditos)	PF-6707 Seminario en Ciencia de Alimentos I (1 crédito)	CURSOS OPTATIVOS (8 créditos)
	II Semestre	PF-6702 Procesamiento de Alimentos II (4 créditos)	PF-6708 Seminario en Ciencia de Allimentos II (1 crédito)	CURSOS OPTATIVOS (10 créditos)	
	III Semestre	PF-6716 Investigación dirigida 1 (3 créditos)			
ETAPA 3 Investigación (30 créditos)		PF-6716 Investigación Dirigida I (12 créditos)			
	IV Semestre	PF-6717 Investigación Dirigida II (12 créditos) PF-6718 Tesis en Ciencia de Alimentos (6 créditos)		de Alimentos	

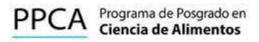


CURSOSOPTATIVOS

Los cursos optativos del Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos: (NO están disponibles todos los semestres)

- PF6703 Procesamiento y valor nutritivo (3 créditos)
- PF6704 Enzimas en la industria alimentaria (4 créditos)
- PF6706 Aplicaciones de las normas ISO en la industria alimentaria (3 créditos)
- PF6710 Procesos microbiológicos en al industria alimentaria (3 créditos)
- PF6712 Tratamiento microbiológico de residuos (3 créditos)
- PF6714 Formulación y evaluación de proyectos (3 créditos)
- PF6715 Análisis sensorial en la industria alimentaria (3 créditos)
- PF6719 Manejo poscosecha de frutas y vegetales (3 créditos)
- PF6720 Práctica dirigida (1 crédito)
- PF6721 Ciencia de la carne (3 créditos)
- PF6722 Gestión de la innovación (3 créditos)
- PF6724 Vida útil y empaque (4 créditos)
- PF6725 Análisis instrumental de alimentos (4 créditos)
- PF6729 Alimentos funcionales y nutracéuticos (3 créditos)
- PF6730 Ciencia y tecnología de harinas y almidones (3 créditos)
- PF6731 Temas especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos I (3 créditos)
- PF6732 Temas especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos II (3 créditos)
- PF6733 Temas especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos III (3 créditos)
- PF6734 Diseños experimentales para procesos multifactoriales de investigación (3 créditos)
- PF6735 Desarrollo de productos (3 créditos)
- PF6736 Temas especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos IV (3 créditos)
- PF6737 Temas especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos V (3 créditos)
- PF6738 Temas especiales en Ciencia y Tecnología de Alimentos VI (3 créditos)





Escuela de Tecnología de Alimentos, of. 103, Ciudad Universitaria Rodrigo Facio Tel. (506) 2511-7234, 2511-7230 ppca.sep@ucr.ac.cr www.ppca.ucr.ac.cr



Diagonal a la Facultad de Artes Ciudad Universitaria Rodrigo Facio Tel. (506) 2511-1400 www.sep.ucr.ac.cr posgrado@sep.ucr.ac.cr

Actualizado: 5 julio de 2023 Revisado por EQCh