




UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

SEP

Sistema de
Estudios de Posgrado

The background of the page is a composite image. On the right side, there is a close-up of fresh vegetables, including several bright red tomatoes, a green cucumber, a purple onion, and some green leafy vegetables. On the left side, there is a petri dish containing a petri dish with a dark agar surface, showing numerous small, white, circular bacterial colonies. A semi-transparent white banner with a blue vertical bar on the left side is positioned over the bottom half of the image, containing the text for the master's program.

MAESTRÍA PROFESIONAL EN **CIENCIA DE ALIMENTOS**

DESCRIPCIÓN

La Maestría Profesional en Ciencia de Alimentos responde a la necesidad comprobada de los profesionales en el área de una formación más orientada a su labor en la industria, un plan de estudios donde el componente principal sean los cursos y la investigación se desarrolle a través de una práctica aplicada en sus lugares de trabajo.

La maestría profesional concluye con la elaboración del Trabajo Final de Investigación Aplicada, el cual consiste en la solución de un problema real del área alimentaria en una empresa o institución, de manera que el estudiante aplique los conocimientos adquiridos para el planteamiento de los objetivos de investigación, su desarrollo y resolución del problema, y la comunicación oral y escrita de los resultados.

OBJETIVO

Formar profesionales con una base sólida en la ciencia de los alimentos capaces de plantear y resolver problemas de la industria alimentaria de una manera ágil, rápida y pertinente, utilizando metodologías científicas y tecnológicas apropiadas, orientadas a aumentar la productividad, competitividad y calidad y a promover el desarrollo agroindustrial.



DURACIÓN

Cinco ciclos semestrales (no incluye el ciclo de cursos nivelatorios)



DEDICACIÓN

Tiempo completo.
La matrícula mínima requiere 6 créditos por semestre.



OFERTA DE CURSOS

Los cursos se ofrecen de manera semestral.
Inicio en marzo y agosto.



ADMISIÓN

[Calendario de admisión](#)

1. Llenar el [formulario de admisión](#) y enviarlo, de acuerdo con el procedimiento indicado.
2. Adjuntar al formulario las [cartas de recomendación \(Letter of Recommendation\)](#).
3. El SEP enviará a la persona solicitante un comunicado oficial del resultado de su proceso de admisión.



COSTOS

[Financiamiento complementario](#)

REQUISITOS DE INGRESO

- Presentar la solicitud de ingreso completa en las fórmulas oficiales del Sistema de Estudios de Posgrado (SEP), en el período correspondiente.
- 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 extranjeros deben presentar el contenido de los cursos del grado (programa o documento similar).
- Presentar el currículum vitae.
- No haber sido excluido del Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos de la UCR anteriormente.
- 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.



PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios de la Maestría Profesional en Ciencia de Alimentos consta de 60 créditos, distribuidos de la siguiente manera:

- **Cursos obligatorios:** 12 créditos
- **Cursos optativos:** 33 créditos
- **Talleres de investigación aplicada:** 15 créditos
- **Cursos nivelatorios:** 9 créditos



PLAN DE ESTUDIOS

ETAPA 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 Cursos especializados (45 créditos)	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 (6 créditos)
	II Semestre	PF-6702 Procesamiento de Alimentos II (4 créditos)	PF-6708 Seminario en Ciencia de Alimentos II (1 crédito)	CURSOS OPTATIVOS (9 créditos)	
	III Semestre	CURSOS OPTATIVOS (12 créditos)			
	IV Semestre	CURSOS OPTATIVOS (6 créditos)			
ETAPA 2 Investigación (15 créditos)		PF6739 Taller de Investigación Aplicada I (5 créditos)			
	V Semestres	PF6740 Taller de investigación Aplicada II (10 créditos)			

Cabe destacar que este plan de estudios está diseñado para que un estudiante de tiempo completo de dedicación a la Maestría concluya su tesis en dos años y medio.



CURSOS OPTATIVOS

Los cursos Optativos del Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos NO están disponibles todos los semestres y son los siguientes:

- PF6703 Procesamiento y valor nutritivo (3 créditos)
- PF6704 Enzimas en la Ind. Alimentaria (4 créditos)
- PF6706 Aplicaciones de las normas ISO en la Industria Alimentaria (3 créditos)
- PF6710 Procesos Microbiológicos en la 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 Nutraceuticos (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)



PPCA Programa de Posgrado en
Ciencia de Alimentos

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

SEP Sistema de
Estudios de Posgrado

Diagonal a la Facultad de Artes
Ciudad Universitaria Rodrigo Facio
Tel. (506) 2511-1400

www.sep.ucr.ac.cr

posgrado@sep.ucr.ac.cr