MÁS SOBRE EL POSGRADO

La **Universidad Tecnológica de Uruguay** ofrece en colaboración con el [Tecnológico de Monterrey](https://tec.mx/es), el Programa de posgrado en Biociencias y Sostenibilidad Alimentaria compuesto por cuatro carreras de posgrado:

* Diplomado en Biociencias y Sostenibilidad Alimentaria (12 meses)
* Especialización en Biociencias y Sostenibilidad Alimentaria (12 meses)
* Maestría Académica en Biociencias y Sostenibilidad Alimentaria (24 meses)
* Maestría Profesional en Biociencias y Sostenibilidad Alimentaria (24 meses)

El **Programa de posgrado en Biociencias y Sostenibilidad Alimentaria** se crea con un enfoque actual, dinámico y moderno asociado al área alimentaria, industrial y ambiental. Surge para brindar mayores oportunidades de formación de posgrado en las áreas de **Ciencias Químicas, Biológicas, Nutrición y Biotecnología** relacionadas con los alimentos. Además, combina el análisis y control de calidad de los alimentos con su estructura bioquímica y funcionalidad, recorriendo la biotecnología vegetal, animal, industrial, ambiental y salud humana. Este programa se ofrece con alianzas estratégicas de UTEC con otras universidades referentes, incluyendo el Tecnológico de Monterrey (TEC), la [Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri](https://portal.ufvjm.edu.br/" \t "_blank) (UFVJM) y la [Universidad de la República](https://udelar.edu.uy/portal/)(Udelar).

**Perfil del egresado**

* El programa está diseñado para formar profesionales que incorporen una visión integral de las Biociencias para el diseño de productos con una visión multidisciplinaria y actualizada.
* El egresado adquirirá conocimientos especializados de Biotecnología con Seguridad y Sostenibilidad Alimentaria necesarios para la elaboración y comercialización de alimentos, teniendo en cuenta la dimensión social y sanitaria integral con enfoque al sector productivo.
* El mismo contribuirá a la investigación e innovación biotecnológica y a la generación de alimentos con atributos específicos, aplicando un análisis crítico y pensamiento autónomo, con compromiso social y actitud ética. Utilizará herramientas instrumentales de biotecnología y nutrición, con habilidades especializadas para su uso en investigación, diseño y desarrollo de alimentos, así como en el manejo de herramientas básicas computacionales.
* Podrá realizar asesoramiento, consultorías y promover la bioseguridad en aspectos relacionados con la biotecnología y la nutrición.

**Requisitos de egreso:**

* Los egresados del programa que hayan aprobado todas las unidades curriculares del Diplomado, obtenido 56 créditos y aprobado un trabajo integrador final, obtendrán el título de **Diplomado en Biociencias y Sostenibilidad Alimentaria**.
* Los egresados del programa que hayan aprobado todas las unidades curriculares de la Especialización, obtenido 64 créditos, aprobado el proyecto final (mínimo 120 hs) y publicado mínimo un artículo en una revista nacional o internacional, obtendrán el título de **Especialista en Biociencias y Sostenibilidad Alimentaria**.
* Los egresados del programa que hayan aprobado todas las unidades curriculares de la Maestría, obtenido 100 créditos, aprobado la tesis final (mínimo 420 hs) y aprobado para su publicación un artículo científico en una revista arbitrada nacional o internacional como primer autor, obtendrán el título de **Magíster (MSc) en BioCiencias y Sostenibilidad Alimentaria con enfoque en Biotecnología o en Nutrición y Funcionalidad.**
* Los egresados del programa que hayan aprobado todas las unidades curriculares de la Maestría, obtenido 100 créditos, aplicado conocimiento para la solución de un problema específico, aprobado la tesis final (mínimo 420 hs),  y aprobado para publicación un artículo en una revista nacional o internacional como primer autor obtendrán el título de **Magíster (Mag.) en BioCiencias y Sostenibilidad Alimentaria con enfoque en Biotecnología o en Nutrición y Funcionalidad.**