

#FórmateConCalidad



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"



FACULTAD DE INGENIERÍAS

Maestría en CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

CÓDIGO SNIES: 53488 REGISTRO CALIFICADO No.10094 del 13 de julio de 2015

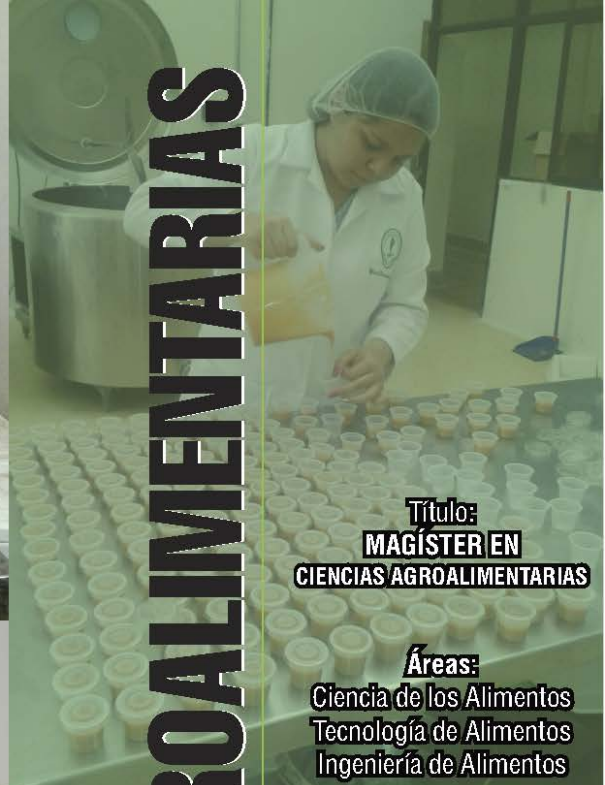


UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

DIVISIÓN DE POSTGRADOS Y EDUCACIÓN CONTINUADA



"VISUALIZA NUESTRO OBJETIVO"



Título:
MAGÍSTER EN
CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

Áreas:
Ciencia de los Alimentos
Tecnología de Alimentos
Ingeniería de Alimentos

Modalidad:
Presencial
Nivel Académico:
Postgrado
Duración:
4 Semestres
Inversión:
7 SMMLV semestre
Horario:
Viernes: 5 a 9 pm
Sábado: 8 am a 12m y
2 a 6 pm

Maestría en

CIENCIAS AGROALIMENTARIAS



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍAS

Dirigido a:

Profesionales de Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Química, Ingeniería Pesquera, Bacteriología, Medicina Veterinaria, Zootecnia y Acuicultura.

Objetivo General

Formar integralmente profesionales de alta calidad y capacidad investigativa, que interactúen en un mundo globalizado, preparados para promover, contribuir y liderar la producción y multiplicación de conocimientos, fortalecer e implementar las políticas agroalimentarias en la región Caribe y Colombia.

Perfil Profesional

El egresado de la MCA, de acuerdo con su área de énfasis está en capacidad de:

Interpretar, aplicar y optimizar los fenómenos y/o procesos relacionados con la ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos para la transformación, conservación y comercialización de las materias primas de la región en productos competitivos con alto valor agregado.

Realizar asesorías, consultorías y diagnósticos para solucionar problemas de producción, investigación y/o extensión, en la transformación, mercadeo y comercialización de materias primas y productos comestibles terminados.

Formular, dirigir, ejecutar y evaluar proyectos de producción, investigación y/o extensión que apunten a la generación de nuevos conocimientos científicos y tecnológicos en su área de énfasis en la región del Caribe colombiano y el país, enmarcados en la transformación agrícola, pecuaria, acuícola y la producción de alimentos.

Diseñar, desarrollar, impartir y evaluar integralmente diversas actividades de formación, capacitación y en especial cursos o asignaturas a nivel de pre y postgrado en el área de las ciencias agroalimentarias.

Desarrollar nuevos productos alimenticios con calidad integral, equidad y competitividad, considerando la materia prima potencial del entorno natural, los productores, el mercado, la agroindustria y los consumidores.

Perfil Ocupacional

- Empresas agroindustriales y del sector alimentario, comercializadoras de insumos y productos agroalimentarios, instituciones gubernamentales, universidades públicas o privadas, entidades públicas de vigilancia y control en el área de materias primas agropecuarias y alimentos procesados.
- Investigador y/o consultor en proyectos de producción, extensión e investigación enmarcados en la generación de nuevos conocimientos científicos y tecnológicos en la transformación agrícola, pecuaria y acuícola.
- Asesor y/o consultores del gobierno y entidades particulares para direccionar las políticas agroalimentarias del país dándole solución a problemas inherente en este campo.
- Docente-investigador en instituciones públicas o privadas en programas relacionados con el área de las Ciencias

Grupos de Investigación

Nombre del Grupo	Líder	Categorización Colciencias
Investigaciones en Procesos Agroindustriales (GIPAG)	Claudia de Paula	B
Procesos y Propiedades en Alimentos (GIPPAL)	Omar Pérez Sierra	B
Procesos y Agroindustrias de Vegetales (GIPAVE)	Guillermo Arrázola	C

Maestría en CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

PLAN GENERAL DE ESTUDIOS /Áreas de formación

	CURSOS	N° CRÉDITOS	CURSOS NÚCLEO POR ÁREAS*	ELECTIVAS POR ÁREAS**
I SEMESTRE	Curso Núcleo*	4		CIENCIA
	Fundamentos en Ciencias Agroalimentarias	4	Microbiología de Alimentos Bioquímica de Alimentos Sistemas de Calidad e Inocuidad	Toxicología de Alimentos, Análisis Sensorial, Microbiología Industrial, Análisis de Alimentos, Cultivos Lácteos, Fisiología y Bioquímica, Métodos Analíticos para Alimentos, Química de Alimentos, Alimentos Balanceados para Animales, Nutrición Humana y Sanidad Animal, Aprovechamiento de Subproductos Agroalimentarios, Biología Molecular aplicada a la detección y caracterización de microorganismos causantes de intoxicaciones y enfermedades transmitidas por alimentos.
	Diseño Experimental	4		
	Seminario de Investigación I	2		
	SUBTOTAL	14		
II SEMESTRE	Curso Núcleo*	4		TECNOLOGÍA
	Curso Electivo**	4	Procesos Lácteos Procesos Cárnicos Procesos de Vegetales	Postcosecha de Productos Hortofrutícolas, Tecnología de Quesos, Procesos de Cereales y oleaginosas, Tecnología de Almidones, Tecnología de Cárnicos Crudos Madurados, Tecnología de Empaque, Tecnología de Leche en Polvo, Tecnología de Productos Autóctonos de la región Caribe, Tecnología de Pescados y Mariscos, Alimentos Balanceados para Animales.
	Seminario de Investigación II	2		
III SEMESTRE	SUBTOTAL	10		
	Curso Núcleo*	4		INGENIERÍA
	Curso Electivo**	4		
	Trabajo de Grado I	6		
	SUBTOTAL	14		
IV SEMESTRE	Curso Electivo**	4	Separaciones Mecánicas Control Automático y Optimización de Procesos Métodos Físicos de Conservación	Balance de Masa y Energía, Análisis Multivariado, Fenómenos de transporte, Textura y Reología de los alimentos, Termodinámica Avanzada, Cinética y Diseño de Bioreactores, Operaciones de transferencia de masa, Ingeniería de Bioprocesos, Diseño de plantas industriales, Modelación matemática y optimización.
	Trabajo de Grado II	18		
	SUBTOTAL	22		
	TOTAL	60		

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

DIVISIÓN DE POSTGRADOS Y EDUCACIÓN CONTINUADA

Bloque División de Posgrados y Educación Continuada - Piso 2

Teléfonos: (57) (4) 7860195 ó 57 (4) 7560270

Correos electrónicos: postgrado@correo.unicordoba.edu.co
maestriaca@correo.unicordoba.edu.co

Link: www.unicordoba.edu.co/index.php/posgrados/maestria-en-ciencias-agroalimentarias/

Dirección: Kilometro 12 vía Cereté - Ciénaga de Oro, Córdoba
Campus - Berástegui

www.unicordoba.edu.co

#FórmateConCalidad



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

