



**MAESTRÍA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**  
**Ordenanza C.S. N° 1082**

Acreditación\* Res. CONEAU N° 486/99

**Facultades Regionales:** Avellaneda (en convenio con la Universidad Nacional de Lanús), Buenos Aires, La Plata, Resistencia, Rosario\*, Villa María\*

Brinda una alta formación tecnológica para el análisis, desarrollo, planificación y evaluación de cualquier actividad relacionada con alimentos, y competencias para la investigación y desarrollo de productos y procesos de mayor calidad, con altos valores agregados.

El graduado estará capacitado para el diseño, desarrollo, análisis y evaluación de toda actividad relacionada con el manejo de alimentos, ya sea de procesamiento o de servicios. Actuará en el área de investigación teórica y aplicada en el campo de los alimentos, en la de innovación y el desarrollo de productos como de procesos, en la sistematización de métodos de control, en la gestión de los sistemas de calidad en el campo de los alimentos, en el desarrollo de técnicas para la solución de problemas que den respuesta a las demandas de medio ambiente, seguridad, higiene y legislativas, en la coordinación de proyectos de investigación y transferencia de tecnología, orientados al medio académico y/o al medio productivo, en la toma de decisiones estratégicas en las organizaciones del sector agroalimentario, y en la formación de recursos humanos especializados en el campo de la tecnología de los alimentos.

<b>CURSOS Y SEMINARIOS</b>	
Legislación alimentaria	Obligatorio
Química de los alimentos	Obligatorio
Microbiología de los alimentos	Obligatorio
Preservación de alimentos	Obligatorio
Gestión de la calidad	Obligatorio
Herramientas matemáticas aplicadas	Obligatorio
Fenómenos de transporte en la ingeniería alimentaria	Obligatorio
Equipos e instalaciones para el procesamiento de alimentos	Obligatorio
Seminario de nutrición	Obligatorio
Metodología de la Investigación	Obligatorio
Seminario - Taller Herramientas para la elaboración de Tesis	Obligatorio
Química y tecnología de cereales y oleaginosas	Deben cursarse al menos tres (3)
Química y tecnología de los lácteos	
Química y tecnología de los productos frutihortícolas	
Química y tecnología de los productos cárnicos y afines	
Análisis sensorial de alimentos	Optativo
Bioquímica de los alimentos	Optativo
Uso tecnológico de enzimas en alimentos	Optativo
Competitividad	Optativo



Universidad Tecnológica Nacional

Mecanismos de las reacciones de deterioro	Optativo
Dispersiones y emulsiones	Optativo
Química y tecnología de glúcidos y productos azucarados	Optativo
Química y tecnología de bebidas hídricas, fermentadas y espirituosas	Optativo
Envases alimentarios	Optativo
Modelado y simulación de procesos en la industria alimentaria	Optativo
Gestión ambiental de la industria agroalimentaria	Optativo
Preservadores en alimentos	Optativo
Control estadístico de la calidad	Optativo
Diseño de experimentos	Optativo
<b>Carga horaria total: 660 horas</b>	