



ANEXO DE LA RES.CSU-307/2016

CARRERA DE POSGRADO
ESPECIALIZACION EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
AREA TEMÁTICA: CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

FUNDAMENTACION.

Teniendo en cuenta los datos de producción, consumo interno y exportaciones de productos primarios y manufacturas de origen agropecuario se puede deducir que uno de los pilares de nuestra economía es la industria alimentaria. Los procesos de productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal así como los respectivos establecimientos (faenadores, elaboradores, acondicionadores e industrializadores) se deben inspeccionar, certificar y registrar, esto es, supervisar de manera tal de garantizar la calidad y la inocuidad de estos productos. A su vez, en el caso particular de los agroalimentos para el comercio internacional se debe verificar el cumplimiento de las normas internacionales en lo que respecta a los requerimientos sanitarios, fitosanitarios, higiénicos, técnicos y operativos relacionados con las exportaciones.

Desde el año 1996, la Dirección Nacional de Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos trabaja en el diseño de planes, programas y proyectos, de nivel global y sectorial, para el fortalecimiento de la competitividad del sistema agroalimentario, haciendo énfasis en la inocuidad, seguridad y calidad de los alimentos.

Entre las acciones que se promueven en este sentido y que se canalizan a través de la Dirección de Industria Alimentaria y de la Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria, se destaca el control de calidad de los alimentos.

Es importante señalar que si bien existen en nuestro país numerosas carreras de posgrado que permiten abordar el tema de los alimentos desde el punto de vista de su composición química, de sus características higiénicas, nutricionales y organolépticas, como también desde el punto de vista tecnológico, no existe una carrera de Especialización en el Control de Calidad de Alimentos como la que aquí se presenta.

La implementación de esta carrera permitirá profundizar conocimientos en este área, ampliando la capacitación profesional a través de un entrenamiento intensivo y permitiendo así aplicar los conocimientos adquiridos tanto en el ámbito público como privado.

1) OBJETIVOS GENERALES

- Formación de recursos humanos calificados, que se desempeñen con solvencia en laboratorios oficiales, privados y de la industria en el área de la Bromatología Analítica, con el objeto principal de asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos, ingredientes y materias primas.
- Habilitación de sus egresados para actuar profesionalmente en laboratorios y oficinas, tanto oficiales como privadas.
- Es una carrera de especialización de carácter interdepartamental, que profundiza los conocimientos en el dominio de un campo de aplicación de varias profesiones, ampliando la capacitación profesional a través de un entrenamiento intensivo.



II) OBJETIVOS PARTICULARES

- Formar profesionales idóneos para la implementación de planes de Control de Calidad de Alimentos, para empresas oficiales y particulares.
- Formar especialistas con capacidad para llevar a cabo el Control de Calidad de alimentos y temas relacionados como parte del ejercicio libre de su profesión.

III) PERFIL DEL EGRESADO

- Realizar análisis y estudios físicos, químicos, nutricionales, sensoriales, microscópicos, microbiológicos y toxicológicos en materias primas, productos intermedios, productos finales e ingredientes.
- Proyectar, instalar, operar y dirigir laboratorios u oficinas de análisis de alimentos.
- Asesorar en el campo específico de su conocimiento a organismos oficiales o privados

IV) DURACIÓN, METODOLOGÍA, PLAN DE ESTUDIO Y CARGA HORARIA

Duración estimada: 380 horas en tres semestres (210 horas formación teórica y 170 horas formación práctica).

Metodología: clases teóricas, experimentales, seminarios y talleres

El **Plan de Estudios** constará de las siguientes asignaturas regulares:

Nombre	Carga horaria		Semestre
	Teóricas	Prácticas	
Calidad de los Alimentos	40	20	primero
Instrumentación en el Análisis de los Alimentos	40	30	primero
Taller de Actualización I	15	5	segundo
Taller de Actualización II	10	10	segundo
Microbiología de los Alimentos	35	35	segundo
Análisis de los Alimentos I	25	10	tercero
Análisis de los Alimentos II	10	25	tercero
Análisis toxicológico de los alimentos	35	35	tercero

V) CONTENIDO MÍNIMO DE ASIGNATURAS

Los contenidos de las asignaturas involucradas se adjuntan como anexos al presente documento.



Los Talleres de Especialización tienen por objeto abordar temas específicos del control de calidad de alimentos que serán desarrollados por especialistas de nuestro país.

Entre ellos se puede citar:

- Análisis sensorial de alimentos.
- Análisis microscópico de alimentos para detectar presencia de adulterantes.
- Interacción envase-producto: su influencia en la calidad del alimento.
- Implementación de la garantía de la calidad en un laboratorio de análisis químico de alimentos.
- Calidad e Inocuidad en alimentos.
- Normativa Alimentaria.
- Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

VI) ESQUEMA DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Todas las asignaturas se desarrollarán desplegando los aspectos teóricos con los prácticos, aplicando una metodología dinámica y participativa, a través de la que se promoverá el ejercicio del pensamiento reflexivo y el análisis crítico, estimulando la creatividad. Todo esto estará orientado a la resolución de problemas concretos.

VII) RESUMEN DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN. MARCO GENERAL

El participante deberá tener una asistencia mínima del ochenta por ciento en las clases teóricas y el cien por ciento de los trabajos prácticos propuestos.

La evaluación de cada asignatura deberá realizarse de manera continua, a través de los trabajos que se encomienden a los participantes y con una evaluación final a criterio de cada Profesor.


Trabajo Final: trabajo final individual de carácter integrador con defensa oral del mismo, de acuerdo a la resolución Nro. 160/2011 del Ministerio de Cultura y Educación y Artículo 6 inciso a, 14 y 15 de la reglamentación vigente del Posgrado de Especialización Profesional del Departamento de Estudios de Posgrado y Educación Continua de la UNS (resolución CSU-567/11). El plazo máximo para la presentación del trabajo final individual es de 90 días posteriores a la aprobación de la última asignatura de la carrera.

VIII) REGIMEN DE ADMISIÓN

Requisito de admisión: Egresados de las carreras de Licenciatura en Química, Farmacia, Bioquímica, Ingeniero de Alimentos o profesionales con título equivalente de otras universidades nacionales o extranjeras. El Comité Académico analizará la posibilidad de ingreso a la carrera de aspirantes que posean otros títulos de grado distintos a los mencionados.

IX) COMITÉ ACADÉMICO

Se establecerá un Comité Académico integrado por tres (3) profesores de la Universidad Nacional del Sur vinculados a la Especialización propuesta. Uno de sus miembros actuará como Director de la Especialización. Los integrantes serán designados por el Consejo Departamental del Departamento de Química.


Dr. DIEGO A. J. DUPRAK
SECRETARIO GENERAL DEL
DEPARTAMENTO DE QUÍMICA


Dr. MARIO RICARDO SABBATINI
RECTOR
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR