



## ESPECIALIZACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Habilitado por el CONES según Res. N° 390/2018 – homologación UNA aprobado por Res. N°0148-00-2018

### Resumen del programa de postgrado

La especialización en Ciencias de los Alimentos, de orientación académica-investigativa promueve la transferencia de conocimientos científico-profesional a sujetos que se desenvuelvan dentro del rubro de los alimentos o que demanden interés en desarrollar información relevante y de esta manera actualizarse dentro de la dinámica del desarrollo tecnológico natural en lo que refiere la Ciencia de los Alimentos.

Dentro de este ciclo de estudio avanzado actualiza y profundiza conceptos y definiciones, reglamentaciones o directrices, descubrimientos, conocimientos y toda información que va surgiendo dentro del ámbito de la alimentación, la nutrición y la química de los alimentos. El programa de postgrado se organiza en asignaturas obligatorias y optativas, y se llevan a cabo actividades como seminarios, análisis de casos de estudio, lectura de artículos científicos y trabajos experimentales en laboratorio.

Este programa tiene como principal objetivo formar graduados a nivel de especialistas con base a profundizar el conocimiento científico en los aspectos teóricos y prácticos de los alimentos y la alimentación humana, perfeccionándolos para el ejercicio profesional en diferentes ámbitos así como para la docencia superior y para integrar equipos de investigación que trabajen creativamente en la solución de problemas vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional.

Este programa está orientado en primer lugar a transferir conocimientos específicos en el área del sector de los Alimentos a fin de introducir, desarrollar y afianzar habilidades profesionales consideradas críticas para el rol del líder en el campo del área de la seguridad alimentaria y nutricional.

Desarrollar en los graduados la capacidad para analizar situaciones relacionadas a la situación actual agroalimentaria y plantear acciones concretas que tiendan a lograr resultados que contribuyan a la innovación aplicada en la industria alimenticia.

### Información general

*Modalidad:* Presencial

*Título que otorga:* Especialista en Ciencias de los Alimentos

*Duración:* 3 cuatrimestres

*Inicio:* Febrero

*Lugar de desarrollo:* Facultad de Ciencias Químicas-UNA

*Frecuencia de clases:* 2 a 3 clases por semana.

*Horario de clases:* 17:30 horas en adelante.

*Créditos académicos:* 38

*Carga horaria total:* 470 horas reloj

### Aranceles (según Res. N° 7131-00-2019)

Matriculación: Gs. 600.000

Costo del programa:

*Contado:* Gs. 10.000.000

*Financiado:*

\*4 cuotas de Gs. 3.000.000 (Pago trimestral)

\*10 cuotas de Gs. 1.300.000 (Pago mensual)

\*12 cuotas de Gs. 1.250.000 (Pago mensual)

### Dirigido a:

Profesionales universitarios titulados en Paraguay o que posean título equivalente otorgado por una Universidad extranjera reconocida por el rectorado de la Universidad Nacional de Asunción; con título

- Egresados de carreras universitarias del área de las ciencias exactas, naturales y agrarias.
- Egresados de la Facultad de Ciencias Químicas.
- Lic. en nutrición
- En general a los interesados en matricularse previa evaluación de sus competencias y conocimientos en microbiología de alimentos, transformaciones químicas y bioquímicas de alimentos y legislación alimentaria.

### Perfil de egreso:

El graduado de la especialidad será un profesional con:

- Formación actualizada en el área de alimentos
- Capacidad para trabajar en equipo multidisciplinario e interdisciplinario, con el fin de encontrar soluciones efectivas en el área de la seguridad alimentaria y nutrición

El graduado de la especialización estará capacitado para:

- Analizar e interpretar de manera científica, técnica y crítica la información relacionada al área de los alimentos, así como manejar de manera integral los aspectos concernientes a la industria alimenticia.

**Coordinador del Programa:** Lic. Mauricio Rebollo

coord\_pgeca@qui.una.py