

EL PROFESIONAL QUÍMICO FARMACÉUTICO
ESTARÁ CAPACITADO PARA DESEMPEÑARSE EN

LAS SIGUIENTES ÁREAS:

ÁREA TECNOLÓGICA – BIOTECNOLÓGICA: Dirigir, diseñar y ejecutar las actividades de investigación, desarrollo, producción, control y aseguramiento de la calidad, registro, normalización, validación y comercialización de medicamentos y productos afines (Materias primas, reactivos, insumos farmacéuticos y hospitalarios).

ÁREA DE LA ATENCIÓN FARMACÉUTICA: Dirigir, diseñar, asesorar y ejecutar las actividades de planificación, gestión y administración de la atención al paciente en Farmacia Hospitalaria, de Preparados Magistrales y de Farmacia Comunitaria pública ó privada.

ÁREA DE LA SALUD PÚBLICA Y EL MEDIO AMBIENTE: Investigar y analizar la presencia de tóxicos en materiales biológicos, medicamentos y productos afines. Tener responsabilidad técnica sobre suplementos nutricionales y acreditar el cumplimiento de las normativas nacionales correspondientes. Asesorar en el área de la salud pública. Ejercer la vigilancia sanitaria en el marco de la legislación vigente.

ÁREA LEGAL: ejercer funciones en asuntos regulatorios como profesional de la Autoridad Sanitaria Nacional.

DURACIÓN DE LA CARRERA
4.905 horas reloj, 11 semestres
(5 1/2 años), incluidos Pasantía
y Trabajo de Grado

TÍTULO OTORGADO:
Químico Farmacéutico

¿CÓMO SE INGRESA A LA CARRERA?

A través de los Exámenes de Admisión de las asignaturas: Química General, Física General, Matemática y Biología General. Los Programas de estudio de las asignaturas están contenidos en la Guía del Postulante para Exámenes de Admisión que deben adquirirse de la FCQ.

MÁS INFORMACIONES:

Horarios de Atención:

Secretaría de Admisión: Lunes a Viernes
de 07:00 a 15:00 hs

Secretaría de la FCQ y Perceptoría:
Lunes a Viernes de 07:00 a 18:00 hs

CONTÁCTENOS

Ruta Mcal Estigarribia Km 11
Campus Universitario - San Lorenzo

☎ (021) 7290030 Int. 141

✉ admision@qui.una.py

coordinacion_farmacia@qui.una.py

f @QuiUNAPy

www.who.una.py

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN



Facultad de Ciencias Químicas Carrera de Farmacia

- ✓ Carrera Acreditada por la ANEAES según Resolución N° 309 de fecha 14 de diciembre del 2015



“Ad infinitum per elementa”
“Por los elementos hacia el infinito”



QUÍMICO FARMACÉUTICO

Es el profesional de la salud, especialista en medicamentos, con sólida formación en las ciencias químico-biológicas, capacitado para desarrollar actividades en áreas relacionadas con los fármacos, medicamentos y otras sustancias biológicamente activas en lo que se refiere a su diseño, síntesis y/o aislamiento.

¿POR QUÉ ESTUDIAR FARMACIA?

El Farmacéutico es el profesional universitario de la salud con una sólida formación científico-humanística y tecnológica que le permite liderar, innovar, emprender y comprometerse socialmente en la prevención y promoción de la salud de la población.

Experto en medicamentos, cosméticos, productos afines y otras sustancias químicas relacionadas a su ámbito profesional.

¿CUÁL ES LA MISIÓN DE LA CARRERA DE FARMACIA DE LA FCQ?

Es formar un profesional miembro del equipo de salud, capacitado para ejercer liderazgo en el campo de los medicamentos, cosméticos y otras sustancias biológicamente activas, tanto en su manejo científico como en su empleo racional, asegurando calidad, seguridad, eficacia de los mismos.

Esta misión se materializa brindando a los estudiantes una formación integral que les permita un desempeño profesional caracterizado por una actitud crítica creativa y participativa, en el ámbito de su desempeño, orientada por sólidos principios éticos, científicos y culturales, con una profunda vocación de servicio y un alto sentido de la responsabilidad y la honestidad.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

El Químico Farmacéutico, estará en condiciones de:

Ejercer la dirección técnica de farmacias privadas; farmacias de establecimientos de salud gubernamentales y privados, droguerías, distribuidoras, laboratorios o plantas industriales

Preparar formulaciones farmacéuticas y medicamentos magistrales y oficinales; y dispensar medicamentos de origen industrial, en farmacias de atención directa al público

Intervenir en la investigación y diseño, desarrollo, producción, control de calidad, envasado, almacenamiento y distribución de medicamentos fabricados en serie por la industria farmacéutica, actuando como director técnico o función similar de acuerdo a la legislación y reglamentaciones vigentes.

Investigar, diseñar, sintetizar, desarrollar, producir y controlar, preparar, fraccionar, envasar, almacenar, conservar, distribuir, dispensar, administrar medicamentos y productos para la salud.

Realizar estudios farmacológicos y toxicológicos en sistemas biológicos aislados o en seres vivos.

Asesorar a otros integrantes del equipo de salud y a La población sobre el uso racional del medicamento y otros productos para la salud.

Actuar en equipos de salud, en la administración, planificación, programación, ejecución y evaluación de campañas y programas sanitarios.

CAMPO LABORAL

1. Laboratorios de análisis clínicos públicos o privados de hospitales y clínicas, ejerciendo la dirección técnica y supervisión del personal técnico.
2. Laboratorios toxicológicos y bromatológicos ejerciendo asesorías y consultorías en el área químico-biológicas.
3. Laboratorio forense como perito o asesor en el área de la analítica químico-biológica.
4. Laboratorios biotecnológicos y de química ambiental diseñando, ejecutando e interpretando análisis químico-biológicos.
5. Instituciones o centros de investigación públicas o privadas de las áreas de la salud o afines a su competencia.
6. Instituciones educativas públicas o privadas de las áreas de la salud o afines a su competencia.

DURACIÓN DE LA CARRERA

5.110 horas reloj, 11 semestres (5 1/2 años), incluidos Pasantía y Trabajo de Grado

TÍTULO OTORGADO:
Bioquímico

¿CÓMO SE INGRESA A LA CARRERA?

A través de los Exámenes de Admisión de las asignaturas: Química General, Física General, Matemática y Biología General. Los Programas de estudio de las asignaturas están contenidos en la Guía del Postulante para Exámenes de Admisión que deben adquirirse de la FCQ .

MÁS INFORMACIONES:

Horarios de Atención:

Secretaría de Admisión: Lunes a Viernes de 07:00 a 15:00 hs

Secretaría de la FCQ y Perceptoría: Lunes a Viernes de 07:00 a 18:00 hs

CONTÁCTENOS

Ruta Mcal Estigarribia Km 11
Campus Universitario - San Lorenzo

☎ (021) 7290030 Int. 141

✉ admision@qui.una.py

coord_bioquimica@qui.una.py

📘 @QuiUNAPy

www.who.una.py

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN



Facultad de Ciencias Químicas

Carrera de Bioquímica

- ✓ Carrera Acreditada por la ANEAES según Resolución N° 310 de fecha 19 de setiembre del 2016



“Ad infinitum per elementa”
“Por los elementos hacia el infinito”



OBJETIVOS DE LA CARRERA

Formar profesionales de la química capaces de liderar científica, técnica y éticamente la planificación, desarrollo, ejecución e interpretación de pruebas basadas en métodos físicos, químicos, radioquímicos, biológicos, microbiológicos, parasitológicos, inmunológicos, hematológicos, citológicos, de biología molecular y genéticos en materiales biológicos, sustancias químicas, drogas, materiales biomédicos, alimentos, tóxicos y muestras ambientales, de origen humano, animal, vegetal y microbiológico; así como la realización de investigación y participación como perito, auditor y asesor en temas que involucren componentes químico-biológicos, y el ejercicio de la docencia en las áreas citadas.

¿QUÉ BRINDA LA CARRERA DE BIOQUÍMICA DE LA FCQ?

Un plan de estudios acorde a las exigencias actuales, abarcando todos los aspectos más relevantes que atañen a la Bioquímica como disciplina científica fundamental para áreas de la salud y ciencias químico-biológicas. además cuenta con un Plantel Docente capacitado, Instalaciones y Equipamientos suficientes para la formación de profesionales de excelencia para el área de la salud, con sólidos conocimientos en los aspectos básicos de las disciplinas que conforman dicho plan y con suficiente experiencia práctica, de manera que como egresados, ya sea independientemente o vinculados a profesionales de otras disciplinas, produzcan un impacto importante en la calidad de vida de la población a través de la evaluación, orientación y ejecución de acciones en todos los aspectos vinculados a la profesión.

Además es la **PRIMERA** carrera de Bioquímica **ACREDITADA por la ANEAES**, del país.

PERFIL DE EGRESO

El Bioquímico, estará en condiciones de:

1. Diseñar, ejecutar e interpretar resultados de análisis químico-biológicos de interés clínico.
2. Obtener y preservar muestras biológicas, sean clínicas o de otro origen.
3. Diseñar, ejecutar e interpretar resultados de análisis químico-biológicos de interés diferente al clínico en sus diversas modalidades.
4. Demostrar conocimientos y destrezas en el manejo seguro de materiales peligrosos.
5. Ejercer la dirección técnica de laboratorios donde se realicen análisis químicos y biológicos.
6. Evaluar las propiedades de preparaciones biológicas como enzimas, vacunas, hormonas, anticuerpos, moléculas marcadas y compuestos relacionados.
6. Realizar investigación en el área de su competencia.
7. Ejercer la docencia en el área de su competencia.

CAMPO LABORAL

1. Control de producción y operación de plantas industriales del sector público y privado .
2. Empresas de construcción y/o montaje de plantas industriales.
3. Control de calidad de productos y control ambiental.
4. Estudio de factibilidad técnico- económica de plantas industriales y optimización de procesos.
5. Instituciones de educación superior y Centros de Investigación.
6. Investigación y desarrollo de productos y procesos.
7. Ventas técnicas.
8. Regencias técnicas.

DURACIÓN DE LA CARRERA

4.895 horas reloj, 11 semestres (5 1/2 años), incluidas Pasantía y Trabajo de Grado

TÍTULO OTORGADO:
Ingeniero Químico

¿CÓMO SE INGRESA A LA CARRERA?

A través de los Exámenes de Admisión de las asignaturas: Química General, Física General, Matemática y Biología General. Los Programas de estudio de las asignaturas están contenidos en la Guía del Postulante para Exámenes de Admisión que deben adquirirse de la FCQ .

MÁS INFORMACIONES:

Horarios de Atención:

Secretaría de Admisión: Lunes a Viernes de 07:00 a 15:00 hs

Secretaría de la FCQ y Perceptoría: Lunes a Viernes de 07:00 a 18:00 hs

CONTÁCTENOS

Ruta Mcal Estigarribia Km 11
Campus Universitario - San Lorenzo

☎ (021) 7290030 Int. 141

✉ admision@qui.una.py
coord_iq@qui.una.py

📘 @QuiUNAPy

www.who.una.py

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE ASUNCIÓN

Facultad de Ciencias
Químicas



Carrera de Ingeniería
Química

- ✓ Carrera Acreditada por ANEAES, en el Marco del Modelo Nacional, según Resolución N° 369/2016.
- ✓ Carrera Acreditada por ANEAES, con criterios de Acreditación Regional de Carreras Universitarias del Sistema ARCU-SUR, según Resolución N° 497/2017



“Ad infinitum per elementa”
“Por los elementos hacia el infinito”

¿QUÉ ES LA INGENIERÍA QUÍMICA?

Es la rama de la Ingeniería que se dedica a la síntesis, desarrollo, diseño, operación y optimización de todos los procesos industriales que requieren de transformaciones físicas, químicas y/o biotecnológicas en los materiales.

¿POR QUÉ ESTUDIAR INGENIERÍA QUÍMICA?

La industria química es una de las fuerzas impulsoras más importantes de las economías de muchos países.

La variedad de procesos industriales que requieren de los servicios de los Ingenieros Químicos es enorme.

Los productos obtenidos en los procesos industriales están presentes en todas las áreas de la vida, tales como vestimenta, alimentación, vivienda, comunicaciones, transporte, etc. Además, juega un papel decisivo en el desarrollo de otros sectores de la industria tales como el energético y el ambiental.

¿QUÉ BRINDA LA CARRERA DE INGENIERÍA QUÍMICA DE LA FCQ?

- El proyecto académico de la carrera de Ingeniería Química de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA responde a las necesidades del desarrollo industrial de nuestro país y de la región
- El diseño de la malla curricular contempla grupos de asignaturas como materias básicas, ciencias de la ingeniería, ingeniería aplicada, asignaturas complementarias y optativas así como el trabajo de grado y la realización de una pasantía curricular
- Para el aseguramiento de la calidad de la formación de sus egresados, la carrera cuenta con un plantel de docentes altamente calificados así como con laboratorios y plantas pilotos para el desarrollo de clases prácticas
- Actualmente la carrera está acreditada por la ANEAES en el modelo nacional y en el modelo Mercosur.

PERFIL DE EGRESO

El Ingeniero Químico es un profesional con capacidad y conocimiento para:

- Diseñar procesos y equipos en donde se efectúen cambios físicos, químicos y biotecnológicos.
- Conducir, dirigir, controlar, operar y evaluar unidades de proceso y equipos en donde se efectúen cambios físicos, químicos y biotecnológicos.
- Elaborar y/o evaluar proyectos de factibilidad técnico-económica de plantas industriales y de optimización de procesos.
- Elaborar y evaluar estudios de impacto ambiental y socio – económico, producido por las instalaciones industriales y áreas afines.
- Fiscalizar el montaje y la puesta en marcha de instalaciones industriales.
- Controlar y asegurar la calidad de los procesos y productos en donde se efectúen cambios físicos, químicos, microbiológicos y biotecnológicos.
- Implementar, dirigir, participar en procesos de certificación y acreditación de sistemas de gestión de calidad, inocuidad, medioambiente y seguridad ocupacional.
- Diseñar, evaluar, implementar y dirigir sistemas de tratamiento de residuos, efluentes y emisiones industriales.
- Ser Regente Industrial y/o Responsable Técnico, así como realizar peritajes, auditorías y asesorías en áreas de su competencia.
- Elaborar estudios de aprovechamiento e industrialización de materias primas, así como el desarrollo de productos en su área de competencia.
- Realizar investigación científica y tecnológica en áreas de su competencia.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

- La supervisión y ejecución del control de calidad de proceso de fabricación de productos para el mercado consumidor: doméstico (domisaneitarios), de insumos agrícolas (agroquímicos), materias primas e insumos para industrias, alimentos destinados al consumo humano y animal y bebidas en general, construcción y otras.
- El monitoreo y evaluación de parámetros medio ambientales y el aprovechamiento de sub-productos.
- El análisis químico y el desarrollo de nuevos métodos analíticos para la detección de residuos y contaminantes tóxicos en materias primas y productos diversos.
- La interpretación, aplicación, control y evaluación del cumplimiento del plan de calidad durante el proceso industrial, en lo relativo a materias primas, insumos y productos terminados.
- Las tareas de supervisión, control y mantenimiento en condiciones operativas de los equipos e instalaciones laborales de carácter industrial.
- La evaluación y el diseño de proyectos de montaje de laboratorios de análisis y control de calidad.
- La docencia y la investigación en áreas de su competencia.
- La regencia y/o desempeño de funciones tales como responsabilidad técnica, asesoría, consultoría, peritaje y certificación en el área de su competencia.

DURACIÓN DE LA CARRERA

3.855 horas reloj, 9 semestres
(4 1/2 años), incluidos
Pasantía y Trabajo de Grado

TÍTULO OTORGADO:

Licenciado en Química
Industrial

¿CÓMO SE INGRESA A LA CARRERA?

A través de los Exámenes de Admisión de las asignaturas: Química General, Física General, Matemática y Biología General. Los Programas de estudio de las asignaturas están contenidos en la Guía del Postulante para Exámenes de Admisión que deben adquirirse de la FCQ .

MÁS INFORMACIONES:

Horarios de Atención:

Secretaría de Admisión: Lunes a Viernes
de 07:00 a 15:00 hs

Secretaría de la FCQ y Perceptoría:
Lunes a Viernes de 07:00 a 18:00 hs

CONTÁCTENOS

Ruta Mcal Estigarribia Km 11
Campus Universitario - San Lorenzo

☎ (021) 7290030 Int. 141

✉ admision@qui.una.py
coord_qi@qui.una.py

📘 @QuiUNAPy

www.who.una.py

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN



Facultad de Ciencias Químicas

Carrera de Química Industrial



“Ad infinitum per elementa”
“Por los elementos hacia el infinito”

OBJETIVOS DE LA CARRERA

1. Formar profesionales en el área de la química industrial considerando las necesidades de aseguramiento de la calidad de los productos de la industria química en sus diferentes procesos.
2. Desarrollar trabajos de investigación relacionados con la Química Industrial.
3. Fomentar la extensión y la prestación de servicios en áreas relacionadas con la Química Industrial.
4. Promover las actividades de docencia sobre los temas específicos de química industrial en los diferentes niveles educativos.



PERFIL DE EGRESO

El egresado deberá poseer los conocimientos teórico-prácticos en las ramas de la Química inorgánica, orgánica, analítica, fisicoquímica y ambiental a fin de desarrollar eficientemente actividades de planificación, desarrollo, optimización, operación y control en el sector industrial.

Su formación le brinda los conocimientos, habilidades, aptitudes y actitudes para enfrentar retos que implica la innovación y análisis fisicoquímico y microbiológico, gestión de los procesos químicos con aplicación industrial, enmarcada en el desarrollo en armonía con el ambiente, aplicación de métodos analíticos para asegurar la calidad de materias primas, productos intermedios y terminados, el monitoreo, inspección y vigilancia de contaminantes en el ambiente, el desarrollo de nuevos materiales.

ÁREAS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL

Análisis Industrial: Realizar análisis físico-químico-microbiológico de sustancias orgánicas e inorgánicas de materias primas, productos intermedios y terminados, administrando la gestión total de calidad en la industria química y afines, a través de la evaluación de conformidad, control de proceso en toda la cadena de producción en el sector industrial químico.

Salud Pública: Proponer y coordinar soluciones adecuadas a los problemas técnicos y de contaminación que se presenten en la industria química, la vigilancia sanitaria donde intervienen sustancias químicas para el uso en actividades industriales. La regencia de sustancias químicas para su comercialización (importación y exportación).

Medio Ambiente: Diseñar procesos de eliminación de residuos, analizar y proponer acciones alternativas de mejora continua en la industria química ajustadas a las normas ambientales vigentes. Identificación de sustancias químicas según las normas nacionales e internacionales. Análisis de componentes ambientales (agua, suelo, aire y tratamiento de efluentes industriales), gestión de residuos (acomodación, almacenamiento y disposición final) vinculados al impacto ambiental. Auditoría ambiental.

Metrología Industrial: Determinar el seguimiento y la medida a realizar a través de procedimiento de medición y su incertidumbre asociado a los dispositivos de medición y seguimiento necesario para proporcionar la evidencia de la conformidad del producto con los requisitos determinados a través de la gestión metrológica, calibraciones y la trazabilidad requerida para cualquier campo de la industria y la tecnología que interviene en el sistema de calidad aplicado a las industrias químicas.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- a) Dirección de producción en la fabricación, conservación, y distribución de los alimentos.
- b) Asesorar sobre los procesos tecnológicos más apropiados para obtener productos alimenticios con calidad higiénico-sanitaria, nutricional y sensorial.
- c) Dirigir y ejecutar análisis físico -químicos, microbiológicos y sensoriales
- d) Organizar y dirigir el control de calidad de los alimentos en la industria alimentaria.
- e) Realizar investigación y desarrollo de nuevos productos en áreas de su competencia.
- f) Planificar y ejecutar actividades en materias relacionadas con la Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- g) Asesorar en materia legislativa en temas relacionados con los alimentos.
- h) Participar en equipos multidisciplinarios para la investigación y desarrollo de procesos tecnológicos
- i) Desarrollar tareas de consultoría, regencia, fiscalización y peritajes en el área de su competencia.

DURACIÓN DE LA CARRERA

3.770 horas reloj, 9 semestres
(4 1/2 años), incluidos
Pasantía y Trabajo de Grado

TÍTULO OTORGADO:

Licenciado en Ciencia y
Tecnología de Alimentos

¿CÓMO SE INGRESA A LA CARRERA?

A través de los Exámenes de Admisión de las asignaturas: Química General, Física General, Matemática y Biología General. Los Programas de estudio de las asignaturas están contenidos en la Guía del Postulante para Exámenes de Admisión que deben adquirirse de la FCQ .

MÁS INFORMACIONES:

Horarios de Atención:

Secretaría de Admisión: Lunes a Viernes
de 07:00 a 15:00 hs

Secretaría de la FCQ y Perceptoría:
Lunes a Viernes de 07:00 a 18:00 hs

CONTÁCTENOS

Ruta Mcal Estigarribia Km 11
Campus Universitario - San Lorenzo

☎ (021) 7290030 Int. 141

✉ admision@qui.una.py
coordcta@qui.una.py

📘 @QuiUNAPy

www.who.una.py

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN



Facultad de Ciencias Químicas

Carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos



“Ad infinitum per elementa”
“Por los elementos hacia el infinito”

CICLOS DE FORMACIÓN

El Plan de estudios para la formación integral de los Licenciados en Ciencia y Tecnología de Alimentos se presenta en cuatro ciclos de formación: Formación en Ciencias Básicas, Formación profesional: con énfasis en las Ciencias de los Alimentos y la Tecnología de Alimentos, Formación Complementaria y concluye con las experiencias en Práctica Profesional, para desempeñarse en el ámbito público o privado dedicados al rubro de alimentos.

Ciencias de los Alimentos

- Higiene y gestión de la inocuidad alimentaria
- Seguridad Industrial y Protección Ambiental
- Análisis Sensorial de Alimentos
- Química y Bioquímica de Alimentos
- Alimentación, Nutrición y Salud Pública
- Análisis de Alimentos
- Toxicología de Alimentos

Tecnología de Alimentos

- Tecnología de Alimentos
- Biotecnología de Alimentos
- Introducción a la Ingeniería de Alimentos
- Gestión gastronómica y restauración colectiva
- Cereales y derivados
- Vegetales y derivados
- Aceites y Grasas
- Carnes y derivados
- Bebidas y afines
- Lácteos y derivados
- Administración Industrial

PERFIL DE EGRESO

Al finalizar la carrera, los licenciados en Ciencia y Tecnología de Alimentos serán unos profesionales de la química con una formación integral con competencias para liderar científicamente, técnica y éticamente la planificación, desarrollo, ejecución, comercialización y producción de alimentos en el ámbito público o privado, en la industria alimentaria y servicios de alimentación, realizando actividades gerenciales, técnicas y científicas, que reúnan los criterios de calidad e inocuidad alimentaria, capaces de incorporarse al mercado laboral

ÁREAS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL

- 1. Industrias de Alimentos y Bebidas:** involucrados en el desarrollo de los procesos tecnológicos y biotecnológicos, asegurando la calidad de los alimentos.
- 2. Servicios de Alimentación/restauración colectiva:** participar en la elaboración y distribución de alimentos listos para el consumo.
- 3. Áreas de Salud Pública:** colaborar en planes, programas y proyectos, que tienen como finalidad el desarrollo, elaboración y control de alimentos, que aseguren la calidad nutricional e higiénica de los mismos, a las poblaciones vulnerables.

4. Área de Dirección Técnica y regulación alimentaria: gestionar la dirección técnica y normativas para el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias vigentes en materia de alimentos.

5. Áreas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria: Diseño y aplicación de sistemas de gestión en un establecimiento de alimentos a fin de asegurar la calidad, inocuidad, productividad, y competitividad.

6. Investigación, Desarrollo e Innovación: desempeño en Laboratorios, centros de investigación de alimentos, investigación en instituciones públicas o privadas.

7. Otras áreas : desempeño en Laboratorios de análisis de alimentos, consultorías, asesorías, auditorías y peritajes.

ESQUEMA DE LAS ÁREAS DE DESEMPEÑO



CAMPO LABORAL

LEY N°3174/2007

- Sector Salud, en los diferentes niveles de atención.
- Servicios de alimentación de carácter institucional, industrial y comercial.
- Instancias oficiales y no gubernamentales, que promueven acciones en alimentación y nutrición.
- Industria alimentaria como asesor, promotor y gestor de los aspectos nutricionales.
- Instituciones de investigación y educativas de las áreas de la salud, nutrición y alimentación.
- Diferentes organizaciones: deportivas, gimnasio, spa y otros.

DURACIÓN DE LA CARRERA

4.455 horas reloj, 10 semestres (5 años), incluidos Pasantía y Trabajo de Grado

TÍTULO OTORGADO:

Licenciado/a en Nutrición

¿CÓMO SE INGRESA A LA CARRERA?

A través de los Exámenes de Admisión de las asignaturas: Química General, Física General, Matemática y Biología General. Los Programas de estudio de las asignaturas están contenidos en la Guía del Postulante para Exámenes de Admisión que deben adquirirse de la FCQ.

MÁS INFORMACIONES:

Horarios de Atención:

Secretaría de Admisión: Lunes a Viernes de 07:00 a 15:00 hs

Secretaría de la FCQ y Perceptoría: Lunes a Viernes de 07:00 a 18:00 hs

CONTÁCTENOS

Ruta Mcal Estigarribia Km 11
Campus Universitario - San Lorenzo

☎ (021) 7290030 Int. 141

✉ admision@qui.una.py
nutricion@qui.una.py

📘 @QuiUNAPy

www.who.una.py

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN



Facultad de Ciencias Químicas

Carrera de Nutrición

- ✓ Carrera Acreditada por la ANEAES según Resolución N° 328 de fecha 28 de diciembre del 2015



“Ad infinitum per elementa”
“Por los elementos hacia el infinito”



¿QUÉ ES LA NUTRICIÓN?

Es la ciencia que estudia la relación entre los alimentos consumidos por el hombre y la salud (enfermedades), para buscar el bienestar y la preservación de la salud humana.

OBJETIVO DE LA CARRERA

Formar Licenciados en Nutrición, líderes en su campo profesional, con capacidad técnica y científica, a fin de desempeñarse con responsabilidad y calidad en las diversas áreas de su competencia tanto pública y privada, de manera innovadora, con ética, humanismo y compromiso con el desarrollo local, nacional y de la región.

¿QUÉ BRINDA LA CARRERA DE NUTRICIÓN DE LA FCQ?

Un plan de estudios que abarca los aspectos **MÁS RELEVANTES** de la problemática de la alimentación y nutrición, teniendo en cuenta que las enfermedades son multifactoriales.

Docentes, jefes de trabajo prácticos, instalaciones y equipos para la formación de profesionales para el área de la salud y de excelencia, con sólidos conocimientos en los aspectos básicos de las disciplinas que conforman dicho plan y con suficiente experiencia práctica, de manera que como egresados, ya sea independientemente o vinculados a profesionales de otras disciplinas, produzcan un impacto importante en la calidad de vida de la población a través de la evaluación, orientación y ejecución de acciones en todos los aspectos vinculados a la nutrición.

Es la **PRIMERA** carrera de Nutrición **ACREDITADA por la ANEAES**, en el país. Resolución Nro. 328/2015 (28/12/2015)

PERFIL DE EGRESO

El Licenciado/a en Nutrición, estará en condiciones de:

1. Planificar, diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación nutricional y de recomendaciones nutricionales; identificando los factores de riesgo individuales y poblacionales
2. Realizar atención nutricional, dietoterapia y terapia nutricional de la población en los diferentes niveles de atención y situaciones fisiológicas (infancia, adolescencia, lactancia, embarazo, adulto, adulto mayor, deportivo, otros)
3. Impulsar e implementar actividades de promoción de la salud y la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación
4. Realizar educación e intervención nutricional en individuos y en poblaciones, coherentes con las estrategias nacionales e internacionales.
5. Planificar, organizar y dirigir servicios de alimentación, a nivel nosocomial, restauración colectiva o similar.
6. Diseñar, ejecutar y controlar planes de alimentación adaptados a las características de las colectividades a las que van destinados
7. Participar en la formulación de políticas, programas, planes y proyectos de nutrición y alimentación.
8. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado nutricional, comunicación y marketing de productos alimenticios
9. Participar en el diseño, implementación y monitoreo de estrategias de marketing social en pública y nutrición.
10. Realizar investigación en el área de su competencia.
11. Ejercer la docencia en el área de su competencia.

CAMPO LABORAL

1. Sector Industrial, procesadoras de alimentos o materias primas relacionadas, como diseñador de equipos, productos y procesos.
2. Dirección y control de estos establecimientos.
2. Instancias oficiales y no gubernamentales, que promueven acciones en área industrial, relacionado con los alimentos.
3. Instituciones de investigación y educativas de las áreas de la química y de los alimentos.
4. Dirección Técnica y consultoría en productos químicos y establecimientos industriales donde se efectúen cambios físicos, químicos o biotecnológicos.

DURACIÓN DE LA CARRERA

4.910 horas reloj, 11 semestres (5 1/2 años), incluidos Pasantía y Trabajo de Grado

TÍTULO OTORGADO:

Ingeniero de Alimentos

¿CÓMO SE INGRESA A LA CARRERA?

A través de los Exámenes de Admisión de las asignaturas: Química General, Física General, Matemática y Biología General. Los Programas de estudio de las asignaturas están contenidos en la Guía del Postulante para Exámenes de Admisión que deben adquirirse de la FCQ .

MÁS INFORMACIONES:

Horarios de Atención:

Secretaría de Admisión: Lunes a Viernes de 07:00 a 15:00 hs

Secretaría de la FCQ y Perceptoría: Lunes a Viernes de 07:00 a 18:00 hs

CONTÁCTENOS

Ruta Mcal Estigarribia Km 11
Campus Universitario - San Lorenzo

☎ (021) 7290030 Int. 141

✉ admision@qui.una.py
coord_ia@qui.una.py

f @QuiUNAPy

www.who.una.py

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN Facultad de Ciencias Químicas



Carrera de Ingeniería de Alimentos

- ✓ Carrera Acreditada por ANEAES, en el Marco del Modelo Nacional, según Resolución N° 208 del 15 de julio de 2019.



“Ad infinitum per elementa”
“Por los elementos hacia el infinito”

¿QUÉ ES LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS?

Es la disciplina que aplica los principios científicos y de ingeniería de diseño para el manejo, transformación, conservación y aprovechamiento integral de las materias primas alimentarias bajo parámetros de calidad, desde el momento de su producción primaria hasta su consumo, sin agotar la base de los recursos naturales ni deteriorar el medio ambiente.

¿POR QUÉ ESTUDIAR INGENIERÍA DE ALIMENTOS?

El país y el mundo requiere aumentar el crecimiento de la industria alimenticia, tanto en capacidad como en calidad, haciendo frente a problemas globales relacionados a la alimentación y a la sustentabilidad, otorgando valor agregado a las materias primas y así contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida de la población.

¿QUÉ BRINDA LA CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS DE LA FCQ?

La malla curricular sobrepasa las exigencias mínimas establecidas en los criterios de calidad para una carrera de ingeniería. Está compuesta de cuatro grupos que corresponden a asignaturas del área de Materias Básicas, Ciencias de la Ingeniería, Ingeniería Aplicada y Complementarias.

Este campo de la ingeniería aplica el conocimiento requerido para diseñar procesos y sistemas de manejos para formar una cadena eficiente de suministro de alimentos desde el campo hasta el consumidor.

La FCQ cuenta, con docentes, jefes de trabajos prácticos, instalaciones y equipos para la formación de excelentes profesionales para el área industrial con sólidos conocimientos en los aspectos básicos de las disciplinas que conforman dicho plan y con suficiente experiencia práctica, de manera que como egresados, puedan desempeñarse con solvencia en las actividades relacionadas a la profesión.

PERFIL DE EGRESO

El Ingeniero de Alimentos, estará capacitado para:

- Diseñar, implementar, planificar, dirigir y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y comerciales en los que se involucran fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.

- Investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de alimentos destinados al mejor aprovechamiento de las materias primas, la reducción de la producción de desechos y efluentes así como el aprovechamiento de los mismos.

- Diseñar, evaluar, implementar, dirigir y auditar sistemas de gestión de calidad, inocuidad, gestión ambiental, higiene y seguridad ocupacional en la industria alimentaria

- Realizar asesoramientos, peritajes y arbitrajes sobre las instalaciones y equipos relacionados con las industrias alimentarias.

- Elaborar proyectos de factibilidad técnica y económica de plantas industriales alimentarias y de optimización de procesos de obtención de productos alimenticios.

- Realizar tareas de dirección técnica en áreas de su competencia.