

## OBJETIVOS GENERALES:

El Programa de Estudio del Postgrado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos tiene como objeto la formación de personal calificado en el campo de la ciencia para ejercer la docencia e investigación, así como para su desempeño en el ejercicio profesional, tanto en la industria como en el sector oficial.

## FACULTADES PARTICIPANTES:

Este es un programa interdisciplinario en el cual participan las Facultades de Agronomía, Ciencias, Ciencias Veterinarias, Farmacia e Ingeniería. Funciona bajo la responsabilidad de un Comité Académico integrado por representantes de la Facultades mencionadas siendo la Facultad de Ciencias cede del mismo.

## DIRIGIDO A:

Graduados en Educación Superior en las áreas de Biología, Química, Agronomía, Veterinaria, Farmacia, Nutrición, Dietética y Bioanálisis.

## ASIGNATURAS DE NIVELACIÓN:

Los aspirantes, tanto al Programa de Maestría como de Doctorado, deberán haber aprobado, o cursar durante su Programa de Estudios las siguientes materias, las cuales, por ser consideradas de Nivelación, no tendrán ninguna acreditación.

- Química de Alimentos
- Análisis de Alimentos
- Fabricación de Alimentos I o equivalente
- Fabricación de Alimentos II o equivalente
- Microbiología de Alimentos
- Estadística
- Procesos Unitarios o equivalente
- Bioquímica

## PROGRAMA DE MAESTRÍA:

Durante sus estudios los aspirantes a este programa deberán aprobar las siguientes actividades y asignaturas, consideradas como obligatorias:

Química y Bioquímica de Alimentos (4 créditos)  
Estadística Aplicada y Fundamentos de Diseño Experimental en Tecnología de Alimentos (4 créditos)  
Tópicos Especiales en Microbiología de Alimentos (3 créditos)  
Una Tecnología de Productos (3 créditos)  
Cárnicos – Lácteos – Cereales – Marinos – Frutas y Vegetales  
Seminario I (1 crédito)  
Seminario II (1 crédito)  
Examen de Suficiencia en Idiomas (sin créditos)  
Trabajo de Grado (sin créditos)

Adicionalmente el estudiante, dependiendo de su interés y plan académico, deberá completar **30 créditos** con otras actividades curriculares consideradas como electivas.

## PROGRAMA DOCTORAL:

El Programa Doctoral es suficientemente flexible, con una estructuración del Plan Académico individualizada y orientado según la trayectoria académica, profesional o científica de cada candidato. Los aspirantes a este Programa deberán poseer un título de Maestría o tener una reconocida experiencia profesional, docente o de investigación mínima de tres años y un conocimiento instrumental de un idioma extranjero. Los candidatos a Doctor, deberán aprobar **45 créditos**, completar su Plan Académico individual y desarrollar y aprobar su Tesis Doctoral.

## ACTIVIDADES A DESARROLLAR DURANTE EL PROGRAMA DOCTORAL:

### ESCOLARIZADAS:

#### Asignaturas Formales:

Créditos por actividad: 1-4

Asignación en el Plan Académico Individual: máximo -mínimo 25

#### Seminarios:

Créditos por actividad: 1

Asignación en el Plan Académico Individual: máximo 6 - mínimo 2

### NO ESCOLARIZADAS:

#### Pasantías:

Créditos por actividad: 4 - 6

Asignación en el Plan Académico Individual: máximo 6 mínimo 4

#### Trabajos en Eventos:

Resúmenes: Créditos por actividad: 1

Asignación en el Plan Académico Individual: máximo 4 - mínimo 2

Conferencias dictadas y publicadas en eventos:

Créditos por actividad: 1,5

Asignación en el Plan Académico Individual: máximo 3 - mínimo

#### Publicaciones:

Libros, monografías, sometidos a arbitraje:

-Autor único o con el Tutor:

Créditos por actividad: 1-2

-Co-Autor: Créditos por actividad: 0,5-1

Asignación en el Plan Académico Individual: máximo 4

Artículo original en revistas arbitradas:

-Autor único o con el Tutor:

Créditos por Actividad: 1,5

-Co-Autor: Créditos por actividad: 0,5 - 1

Asignación en el Plan Académico Individual: máximo 4

#### Proyectos de investigación Arbitrados:

Créditos por actividad: 1 - 3

**TOTAL DE CRÉDITOS REQUERIDOS EN EL PLAN ACADÉMICO INDIVIDUAL:**

Mínimo 45.

Asignaturas	Créd
- Avances en Tecnología de Alimentos I	3
- Avances en Tecnología de Alimentos II	3
- Tópicos Especiales en Tecnología de Alimentos	1-3
- Problemas Especiales de Investigación en Tecnología de Alimentos	1-3
- Evaluación Sensorial de Alimentos	4
- Control de Calidad en Alimentos	3
- Avances en Análisis de Alimentos	3
- Legislación Bromatológica	3
- Evaluación Biológica de Alimentos	3

## OTRAS ACTIVIDADES ESCOLARIZADAS DIRECTAMENTE RELACIONADAS CON LAS ÁREAS OFRECIDAS EN EL PROGRAMA DE POSTGRADO: RECURSOS TÉCNICOS DE APOYO:

Por su carácter interdisciplinario, nuestros estudiantes tienen acceso a todos los servicios que brinda cada una de las Facultades participantes en el Programa, sus Laboratorios, Estaciones Experimentales, Plantas Pilotos, Salas y Centros de Computación, Bibliotecas Especializadas, Servicios de Fotocopiado, Centro de Microscopía Electrónica, Laboratorio de Fotografía y Audiovisuales. Todas estas facilidades permiten la realización de los Trabajos de Grado, Tesis Doctorales y el desarrollo de los Programas Académicos del Postgrado.

## LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

- Tecnología y procesamiento de productos pesqueros
- Utilización de pulpa de pescado en la elaboración de alimentos
- Elaboración de ensilados biológicos de pescado
- Aprovechamiento de peces cultivables en la elaboración de alimentos
- Elaboración de productos preparados congelados a base de pescado
- Aprovechamiento de materias primas de naturaleza vegetal de uso potencial en la industria de alimentos
- Estudio e investigación de patógenos emergentes en productos venezolanos
- Flora fúngica y producción de micotoxinas en granos y cereales
- Diseño y aplicación de Programas de Análisis de Peligro (HACCP) para el control de inocuidad y calidad en plantas de alimentos y establecimientos de servicio
- Estudio de las características funcionales de granos raíces y tubérculos.
- Ciencia y Tecnología de Almidones.
- Caracterización de materias primas autoctonas de origen vegetal.
- Películas comestibles.
- Procesamiento por luz UV y pulsos de luz.
- Frutas y vegetales minimamente procesados.
- Bactericidas.
- Quórum sensing.





**RECEPCIÓN DE SOLICITUDES E INICIO DE ACTIVIDADES:**

Los cursos de Postgrados de la Facultad de Ciencias se dictan en periodos académicos de 2 semestres por año, de 15 ó 16 semanas de duración cada uno.

Inicio del primer semestre: Octubre

Inicio del segundo semestre: Marzo

Recepción de solicitudes: Diciembre / Enero y Marzo/Abril en la Oficina de la Dirección de Postgrado de la Facultad de Ciencias.

**RECAUDOS EXIGIDOS PARA LA SOLICITUD DE ADMISIÓN EN LOS POSTGRADOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS:**

Obtener en la Dirección de Postgrado de la Facultad de Ciencias el Material de Preinscripción.

Llenar la planilla de preinscripción

Tres (3) fotografías tamaño carnet

Dos (2) ejemplares de Currículo Vitae actualizado

Tres (3) fotocopias de la Cédula de Identidad

Tres (3) fotocopias del Título de Pregrado

Tres (3) fotocopias de las notas de Pregrado acompañadas de la constancia del promedio de notas y el lugar que ocupó en la Promoción (si estudió en alguna universidad del país). En el caso de ser egresado en el exterior, debe traer toda la documentación debidamente autenticada por el Consulado o autoridad competente.

Tres (3) cartas de recomendación en los formatos elaborados por la Secretaria de la Comisión de Estudios de Postgrado de la Facultad de Ciencias.

Constancia de respaldo financiero o de tramitación

Copias de las publicaciones o aprobación en revistas reconocidas en el área



DOCTORADO Y MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



**INFORMACIÓN:**

Coordinación Académica de Postgrado Interfacultades en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, (Facultad de Ciencias, UCV), Calle Suapure, Lomas de Bello Monte, Apdo. Postal 47097, Caracas 1041-A, Venezuela.

Teléfonos: (0212) 753-44-03/56-84, Fax: (0212) 753-38-71.

E-mail: pgalimentos@ciens.ucv.ve