

- POSGRADO -

# ESPECIALIZACIÓN EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS



UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE CÓRDOBA  
*Universidad Jesuita*

## Título

Especialista en Tecnología de los Alimentos

## Director

Dr. Marcelo R. Rosmini

## Dirigido a

Licenciados en Tecnología de los Alimentos, Farmacéuticos, Bioquímicos, Veterinarios, Ingenieros agrónomos, Biotecnólogos, Nutricionistas o egresados de carreras de un mínimo de cuatro años de duración con título universitario o de nivel superior no universitarios afín al campo temático.

## Objetivos de la carrera

Proporcionar herramientas conceptuales, metodológicas y analíticas a profesionales vinculados, o que desean vincularse, con la producción y comercialización de alimentos, para que puedan ampliar sus competencias, profundizando sus conocimientos en el campo de la tecnología de los alimentos.

## Cursado

La carrera es presencial y tiene una duración de cursado de dos años mediante 23 módulos teórico-prácticos, una actividad práctica profesional y un Trabajo de Integración Final.

Días y horarios estimativos de cursado: viernes por la tarde y sábados por la mañana cada 15 días.

Lugar: Facultad de Ciencias Químicas, Av. Armada Argentina 3555. Córdoba, Argentina.

## Cupo:

30 alumnos por cohorte.

## Admisión

El proceso de selección de aspirantes se efectuará mediante solicitud de preinscripción a la Secretaría de Posgrado de la Facultad de Ciencias Químicas: [cqsecpos@uccor.edu.ar](mailto:cqsecpos@uccor.edu.ar).



## Plan de estudio

El programa está conformado por tres módulos que agrupan los contenidos: el básico, el tecnológico y el de calidad e innovación.

### Primer año

- Bioquímica de Alimentos
- Microbiología de Alimentos
- Análisis Físico–Químico de Alimentos
- Evaluación Sensorial y Objetiva de Alimentos
- Procesos Unitarios
- Ecología Microbiana de Alimentos

### Segundo año

- Tecnología de la Leche y los Productos Lácteos
- Tecnología de la Carne y los Productos Cárnicos
- Tecnología de los Productos Farináceos
- Tecnología Frutihortícola
- Tecnología de las Bebidas
- Biotecnología Aplicada a la Industria de Alimentos
- Tecnología Optativa I
- Tecnología Optativa II
- Seminario Optativo I
- Diseño de Nuevos Productos y Procesos
- Gestión de la Calidad
- Gestión de la Innovación
- Toxicología de Alimentos
- Legislación Alimentaria
- Gestión de los Residuos Industriales
- Seminario Optativo II
- Seminario Optativo III
- Práctica Profesional

### Trabajo Final Integrador



# Calidad académica + Compromiso social



UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE CÓRDOBA  
*Universidad Jesuita*

ucc | FACULTAD DE  
CIENCIAS QUÍMICAS

-  [ucc.edu.ar](http://ucc.edu.ar)
-  +54 351 4938060
-  [cqsecpos@uccor.edu.ar](mailto:cqsecpos@uccor.edu.ar)

BUSCANOS EN

