



Maestría en:

Ciencia y Tecnología de Alimentos



Tecnologías y
Ciencias de la
Naturaleza y
el Hábitat

Datos generales

Área: Área de Tecnologías y Ciencias de la Naturaleza y el Hábitat

Servicio: Facultad de Química

Compartido por varios servicios: Si

Nivel: Maestría

servicio que lo gestiona: Facultad de Ingeniería

Plan: 2009

Duración (en meses): 24

Requiere tesis: Si

Créditos de cursos: 60

Créditos de tesis: 40

Lugar de inscripción: Facultad de Ingeniería

Cobro de derechos universitarios: No

Tipo de postulación: Específica

Estado de la inscripción: No definido

Referentes académicos: Patricia Lema y Claudia Lareo



Objetivos

Son objetivos específicos de la Maestría la profundización, actualización y afianzamiento de los conocimientos en las distintas ramas del área de alimentos, de manera de formar profesionales, investigadores, y docentes con capacidad para la investigación, innovación y desarrollo científico o tecnológico en las líneas comprendidas dentro de la ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos.

Reglamento

Podrán ingresar a la Maestría quienes posean título universitario de al menos nivel de Licenciatura y que puedan acreditar ante la Comisión académica de la maestría, una adecuada capacitación y experiencia probada en el área de alimentos, que permita el aprovechamiento de las actividades de la misma. Los criterios de selección de los mínimos serán establecidos por la CAPACTIA inmediatamente después de su constitución y deberán ser aprobados por los Consejos de ambas Facultades. Asimismo se considera instrumentar cursos de nivelación para facilitar el ingreso a la maestría. La SCAPA-CTIA podrá proponer cupos mínimos y máximos adecuados para el correcto desarrollo de las actividades de posgrado y para los cursos de nivelación.

Departamentos en los que se dicta

Montevideo

Datos de contacto

posgrado@fing.edu.uy