



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



5

Por su parte, las legislaciones son más rigurosas debido a las modernas técnicas analíticas que, detectando muy pequeñas trazas de sustancias o residuos, han permitido establecer causales de afecciones orgánicas en los consumidores.

En el nivel de la demanda, los conceptos de excelencia y confiabilidad fueron adoptados por los consumidores. Esto motivó el desarrollo de complejas técnicas de procesamiento y control de calidad.

En este marco, se ha incrementado la demanda de profesionales con formación de alto nivel en el área de la tecnología de los alimentos, como consecuencia de la reconversión que está experimentando este sistema industrial, su creciente integración con mercados internacionales, y de las demandas cada vez más exigentes de los consumidores.

Estas tendencias indican un campo de desarrollo y aplicación de conocimientos científicos y tecnológicos sumamente complejo, dinámico y en permanente transformación.

Con esta perspectiva, resulta de carácter prioritario formar recursos humanos en tecnología de los alimentos, sobre la base de una articulación de la formación de posgrado con un conjunto de carreras de grado, entre las que se pueden mencionar:

- Ingeniería Química.
- Ingeniería de los Alimentos.
- Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Licenciatura en Química.
- Biotecnología.

En síntesis, ofrecer formación de posgrado en el área de la tecnología de los alimentos es un objetivo de suma relevancia, no sólo para satisfacer las demandas del mercado, cubrir expectativas empresariales o incrementar la capacidad técnica de profesionales de



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



grado, sino también para lograr la movilización de desarrollos científicos y tecnológicos como forma de encontrar soluciones creativas que beneficien al país y que posibiliten la adecuada inserción del mismo en los procesos productivos y comerciales internacionales.

1.2. Objetivos:

- Crear un medio que permita la formación continua de docentes y profesionales con capacidad científica y tecnológica para generar aportes en el campo de la tecnología de los alimentos, y difundir estos conocimientos como contribución al desarrollo tecnológico y científico nacional.
- Formar profesionales con una alta calificación en el área de la tecnología de los alimentos, incentivados con una actitud de mejoramiento continuo que contribuya con aportes sustantivos al perfil productivo de la región.
- Establecer una vinculación tecnológica entre la Universidad y el sistema industrial alimentario para promover un desarrollo sostenido que permita una mejor colocación de exportaciones con altos valores agregados y presentar en el mercado interno productos de calidad.
- Generar condiciones para la articulación entre las actividades de investigación y desarrollo, y la formación de recursos humanos de alta calificación en el área de la tecnología de los alimentos.
- Fomentar el enfoque interdisciplinario y el trabajo grupal que permita crear, mantener y potenciar programas de investigación y desarrollo científico-tecnológico propios o realizados en cooperación con diversas instituciones, a la par de elevar el nivel tecnológico de la industria nacional promoviendo desarrollos en el área.

1.3. Perfil del Egresado:

El Magister en "TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS", con base en una sólida formación

