

## OBJETIVOS

- Formar investigadores con una sólida capacidad crítica para la solución de problemas en el área de Ingeniería de Alimentos.
- Formar recursos humanos que contribuyan a la creatividad e innovación en la industria de alimentos a nivel nacional.

## TITULO QUE OTORGA

Magister en Ingeniería de Alimentos.

## DURACIÓN DEL PROGRAMA

Dos años

## LINEAS DE INVESTIGACIÓN

- Biocatálisis.
- Fermentación láctica.
- Procesos de separación con tecnología de membranas.
- Deshidratación de alimentos.
- Transformación de materias primas amiláceas para su utilización en alimentos.

## PROCESO DE ADMISION

El estudiante que desee adelantar estudios de postgrado, debe aplicar al mismo mediante la presentación de los siguientes documentos:

Diligenciar formulario de solicitud de admisión al programa.

Anexar:

- Carta personal de motivación y presentación del postulante.
- Hoja de vida.
- Certificado de calificaciones..
- Diploma debidamente registrado ante la autoridad competente.

## PLAN CURRICULAR

Aprobada por Res. 1411 M.E.N

SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS
I	Química de Alimentos Avanzada	3
	Fenómenos de Transporte	3
	Gestión Medioambiental en la Industria de Alimentos	3
	Metodología de la Investigación y Diseño de Experimentos	2
II	Asignatura del área de profundización	3
	Asignatura del área de profundización	3
	Seminario de Investigación	3
III	Trabajo de Investigación de Maestría I	6
	Asignatura del área de profundización	3
IV	Trabajo de Investigación de Maestría II	9
<b>TOTAL</b>		<b>38</b>

- Dos (2) recomendaciones académicas (en sobre cerrado) de sus profesores con título de Magíster o Doctorado.

Presentar exámen de conocimientos en el área de Ciencias de la Ingeniería de Alimentos.

Entrevista ante el Comité de la Escuela de Ingeniería de Alimentos.

## MODALIDAD DEL PROGRAMA

El programa de Maestría en Ingeniería de Alimentos se ofrece en modalidad presencial (tiempo completo).

## ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

El programa de Maestría en Ingeniería de Alimentos tiene una estructura curricular flexible basada en un sistema de créditos. Se exige un total de al menos 38 créditos, de los cuales 20 corresponden a las asignaturas y 18 a las actividades de investigación.

El programa se desarrolla en cuatro semestres académicos, según el siguiente Plan Curricular:

## CURSOS DE PROFUNDIZACIÓN

- Reología y textura de alimentos
- Uso del frío en el procesamiento y conservación de alimentos.
- Deshidratación de alimentos por técnicas de inmersión
- Operaciones unitarias en el procesamiento de alimentos
- Enzimología aplicada.
- Biotecnología aplicada
- Ingeniería de bioprocesos.
- Tecnología de la extrusión en el procesamiento de alimentos.

## COSTO DEL PROGRAMA

*Inscripción:* 30 % de un salario mínimo mensual.

*Matricula:* 7,5 salarios mínimos mensuales por semestre.

*Derecho de grado:* 1 salario mínimo mensual.



## PROFESORES

**Aída R. de Stouvenel**, Dr. Sc. Nat App.  
Université Catholique de Louvain – Bélgica.

**Alberto Díaz O**, Dr. Ing. Procesos Agro-alimentarios ENSIA – Francia.

**Alejandro Fernández Q**, Ph.D. Ciencia e Ing. de Alimentos University Of Nottingham – Reino Unido.

**Alfredo Ayala A**, Dr. Ciencia y Tecn. de Alimentos Universidad Politécnica de Valencia – España.

**Carlos Vélez Pasos**, Ph.D. Ingeniería de Alimentos Universidad de Campinas – Brasil.

**Cecilia Madriñán P**, MSc. Ciencia y Tecnología Alimentos Universidad Politécnica de Valencia – España.

**Cristina Ramírez Toro**, Ph.D. Procesos Biotecnológicos. Universidad Federal de Paraná Brasil .

**Harold Acosta**, Ph.D. Ciencia y Tecnología de Alimentos Texas A&M University – USA.

**Juan Carlos Gómez**, MSc. Ingeniería Química Universidad del Valle. Colombia.

**Patricia Millan Cruz**, MSc. Ciencia de Alimentos. Escuela Politécnica Nacional de Quito Ecuador. Investigador de Apoyo

## REQUISITOS DE GRADO

- ❖ Haber sido alumno regular del Programa por lo menos durante un año.
- ❖ Cursar y aprobar los cursos en el área de formación.
- ❖ Demostrar comprensión en la lectura del idioma Inglés, a juicio de la Escuela de Ciencias del lenguaje de la Universidad del Valle.
- ❖ Presentar, sustentar y aprobar el Trabajo de Investigación.

## FECHAS DE INSCRIPCIONES

Se darán a conocer por medio de convocatorias públicas en la prensa local y nacional o directamente en la Escuela de Ingeniería de Alimentos.

## INFORMES

Facultad de Ingeniería  
Escuela de Ingeniería de Alimentos  
Universidad del Valle  
Teléfono: 321 22 77  
Fax: 321 23 92  
<http://ingealimentos.univalle.edu.co>  
Correo electrónico:  
[alimentos@univalle.edu.co](mailto:alimentos@univalle.edu.co)  
[cvelez@univalle.edu.co](mailto:cvelez@univalle.edu.co)  
Santiago de Cali – Colombia

Facultad de Ingeniería  
ESCUELA DE INGENIERÍA  
DE ALIMENTOS

# MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Aprobada Mediante Resolución  
1411 MEN 2006

