

PROGRAMA CURRICULAR

Especialización en
**CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE
ALIMENTOS**

SNIES 79





Asignaturas elegibles

Objetivo de formación

Formar especialistas en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos con capacidades técnicas que contribuyan al desarrollo del sector agroalimentario nacional, mediante la propuesta de soluciones novedosas a las necesidades actuales y futuras del sector buscando mejorar la calidad e vida de la población. **(Acuerdo 171 de 2019 Consejo de Sede UNAL)**

Plan de estudios

	Asignaturas	Créditos
Componente Obligatorio Al menos 1 de las siguientes asignaturas:	Ciencia de Alimentos	4
	Microbiología de los Alimentos	4
	Procesamiento de Alimentos	4
	Total	4
Componente Elegible 6 asignaturas elegibles	Ver lista de las asignaturas elegibles	24
Total		28

Código	Asignatura
2026309	Aceites y grasas en la industria y la salud
2019444	Análisis de alimentos
2026169	Análisis molecular y transgénicos
2019445	Análisis y control de la calidad de los alimentos
2018403	Análisis instrumental de alimentos
2018404	Análisis Sensorial
2018404	Bioquímica de la Nutrición
2018406	Biotecnología de los alimentos
2018407	Ciencia de la carne y los productos cárnicos
2026910	Ciencia de la Leche
2026418	Ciencia y tecnología de la leche
2023132	Ciencia de Productos Acuícolas
2027740	Ciencia y Tecnología de Cereales
2026418	Componentes Bioactivos en Alimentos
2028622	Control y Aseguramiento de Calidad en el Sector Agroalimentario
2018409	Economía de los Alimentos y Administración
2019448	Evaluación de la calidad Nutricional de las proteínas
2018410	Envases y empaques para la industria de alimentos
2018411	Fisicoquímica de los alimentos
2027765	Fibra Dietaria Principios
2018412	Industrialización de la Carne
2018413	Manejo en Postcosecha de Materias Primas Agrícolas
2026173	Microscopia Avanzada en Alimentos
2028193	Normatividad para la Industria Agroalimentaria
2018415	Nuevos Tópicos en Ciencia y Tecnología de Alimentos
2028498	Prebióticos y Probióticos
2019452	Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal
2028517	Tecnología de Elaboración de Quesos
2028198	Tecnologías Emergentes en la Industria de Alimentos
2018418	Tecnologías de Productos de la Pesca
2027131	Tecnologías para el aprovechamiento y valorización del lactosuero
2023199	Toxicología de los Alimentos

Profesores y áreas de investigación

Docente	Área de investigación
Amanda Consuelo Díaz Moreno Ingeniera de Alimentos. Especialista en Gestión de Políticas y Proyectos Agrícolas. M.Sc. en Administración. Ph.D. en Calidad, Seguridad y Tecnología de Alimentos	Transformación de frutas y vegetales; Alimentos funcionales-compuestos bioactivos; Productos de colmena.
Aníbal Orlando Herrera Arévalo Ingeniero de Alimentos. Magíster en Economía Agraria. Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Ingeniería y Tecnología de Alimentos. Ciencias Agrícolas
Bertha Vivana Ruales Ingeniera Agroindustrial, M.Sc. en Ciencia y Tecnología de Alimentos; Ph.D. en Ingeniería: Industria y Organizaciones	Ciencia y tecnología de productos lácteos; análisis sensorial; alimentos funcionales; gestión de calidad; innovación y desarrollo de alimentos
Carlos Alberto Fuenmayor Bobadilla Ingeniero Químico (B.Sc. & M.Sc.). Ph.D. en Ciencia Tecnología y Biotecnología de Alimentos.	Análisis químico de alimentos; Nanotecnología; Encapsulación; Productos de colmena.
Carlos Eduardo Narváez Ingeniero de Alimentos. Químico. Magíster en Ciencias Químicas y Doctor en Química de Alimentos.	Bioquímica y Biología Molecular. Enzimas, conservación de frutas y análisis de alimentos.
Carlos Mario Zuluaga Ingeniero Químico. Magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Doctor en Ingeniería.	Procesamiento de alimentos, análisis y desarrollo de procesos agroindustriales con énfasis en cereales, perennes industriales u oleaginosas
Coralía Osorio Roa B. Sc., Química. M. Sc., Doctora en Ciencias Química	Química de aromas; Pigmentos en alimentos; Química de productos naturales; Aditivos naturales; Ecología química; Estudio y desarrollo de alimentos funcionales
Diego Alberto Castellanos Ingeniero Químico; Especialista en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; M.Sc. Ciencia y Tecnología de Alimentos; Ph.D. Ingeniería Química	Envases y embalajes para alimentos; Modelado y simulación; Vida útil y conservación.
Gregorio Piñeros Gómez Zootecnista. Magíster en Educación	Ciencia y tecnología de productos cárnicos y productos pesqueros
Héctor Suárez Mahecha Médico Veterinario Zootecnista, Especialista en Acuicultura. M.Sc. y Ph.D. en Ciencia de Alimentos	Productos de acuicultura; Toxicología de alimentos; Bioconservación de alimentos.
Jairo Humberto López Zootecnista. M.Sc. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Ph.D. en Ciencias Agrarias y Alimentarias.	Ciencia y Tecnología de la carne
Luis Felipe Gutiérrez Ingeniero Químico. Especialista en Ingeniería de Procesos de Alimentos y Biomateriales. M.Sc. Ingeniería de Alimentos. Ph.D. en Ciencia y Tecnología de Alimentos.	Tecnologías emergentes; Productos lácteos; Grasas y aceites
María Soledad Hernández Bióloga. Ph.D. en Ciencias Agrícolas	Alimentos vegetales; Manejo poscosecha; Biodiversidad
Manuel Fernando Ariza Médico Veterinario. Magíster en Microbiología Veterinaria. Doctor en Genética Molecular.	Biología Celular y Microbiología. Genética. Ciencias animales y biotecnología.
Néstor Ariel Algecira Ingeniero Químico. Magíster en Ingeniería Química.	Ingeniería Química, extracciones, fibras alimentares.
Sandra Milena Vásquez Mejía Zootecnista. M.Sc. y Ph.D. en Ciencia de Alimentos	Ciencia y tecnologías de productos cárnicos. Aseguramiento de calidad e inocuidad de alimentos.
Yhon Flórez Ingeniero en Alimentos; M.Sc. Ciencias en Microbiología; Ph.D. Biotecnología.	Microbiología de los alimentos; Biotecnología de los Alimentos; Biopolímeros microbianos; Probióticos y prebióticos.



MÁS INFORMACIÓN EN:

🌐 <http://www.cienciasagrarias.bogota.unal.edu.co/especializacion-ciencia-y-tecnologia-alimentos>

@ proadpos_fcabog@unal.edu.co / alimentos_fcabog@unal.edu.co

☎ 601 3165000 ext. 19091 - 19121

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Área Curricular de Alimentos y Agroindustria

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

SNIES 79

TÍTULO QUE OTORGA:

Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos

CRÉDITOS:

28

DURACIÓN:

2 Semestres

APERTURA:

Semestral

CUPOS DE ADMISIÓN:

14 estudiantes por admisión regular
6 estudiantes por admisión anticipada

MODALIDAD:

Presencial

