



UASD

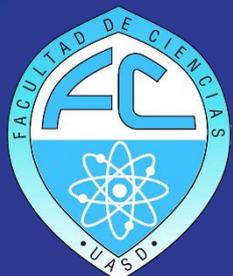
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE SANTO DOMINGO
Primada de América | Fundada el 28 de octubre de 1538

**VICERRECTORÍA
DE INVESTIGACIÓN
Y POSTGRADO**

**Facultad de Ciencias
Dirección de Postgrado FC
Escuela de Microbiología y Parasitología**

MAESTRIA EN MICROBIOLOGIA PARA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y AFINES

WWW.UASD.EDU.DO





La microbiología de los alimentos, es sin duda alguna, una ciencia aplicada y su cometido principal es contribuir a garantizar al consumidor un abastecimiento de alimentos salubres e inocuos. Para ello se requiere de la síntesis y la aplicación sistémica de conocimientos acerca de la ecología microbiana de los alimentos y de los efectos del tratamiento para resolver el problema práctico de producir, económica y constantemente, alimentos que reúnan cualidades de conservación y sean inocuos para consumir.

En tal sentido la Escuela de Microbiología y Parasitología, de la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Santo Domingo, UASD, presenta la maestría en Microbiología para Industrias Alimentarias y Afines, con el objetivo de formar profesionales especializados en el campo de los alimentos que contribuyen al monitoreo de la tendencia de las enfermedades de transmisión alimentaria en el país, al desarrollo de intervenciones dirigidas a promover y garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos y así de esta forma contribuir a mejorar la competitividad de las empresas agroalimentarias dominicanas.

OBJETIVOS

General

Mejorar la competitividad de las empresas agroalimentarias dominicanas, a través de la formación de profesionales con la capacidad de elevar el potencial de las agroindustrias para enfrentar los retos de la calidad e inocuidad de los alimentos que se hacen pertinentes con las nuevas aperturas de mercados.

Específicos:

1. Familiarizar al maestrante con los distintos microorganismos que se encuentran en los alimentos, variedad de microorganismos de deterioro, microorganismos útiles y patógenos.
2. Explicar y Vincular los factores ambientales con la supervivencia, crecimiento y muerte de los microorganismos. Factores intrínsecos y extrínsecos.

3. Reconocer las causas del deterioro microbiano y del desarrollo de patógenos en los alimentos.
4. Prevenir en forma adecuada la contaminación microbiana, así como controlar su multiplicación en los alimentos.
5. Describir las distintas técnicas utilizadas en la rutina del análisis microbiológico que permiten el recuento de los microorganismos indicadores de inocuidad y la identificación de patógenos en los alimentos.
6. Aplicar los diferentes protocolos de análisis empleados en el análisis microbiológico sobre los distintos alimentos, permitiendo a los alumnos comparar, discutir ventajas y desventajas, e interpretar los resultados y compararlos con la reglamentación nacional e internacional.
7. Desarrollar e implementar un sistema de inocuidad y gestión de la calidad en la Industria agroalimentaria de acuerdo a los requerimientos específicos del Marco Regulatorio Nacional y/o Internacional.

PERFIL DE INGRESO

El egresado de este programa, debe cumplir con el siguiente perfil:

- Capacidad de síntesis, objetividad y agilidad para tomar decisiones.
- Debe ser ordenado y meticuloso en la inspección y elaboración de registros.
- Capaz de establecer de forma asertiva la trazabilidad de un producto.
- Capacidad y habilidad en la planeación de la documentación necesaria para asegurar y controlar la calidad e inocuidad de los productos elaborados.
- Debe ser capaz de aprender y adaptarse a los cambios del mundo y de la industria, ofreciendo mejora continua al proceso.
- Habilidad para la programación de auditorías e inspecciones que contribuyan al aseguramiento de la calidad e inocuidad y conformidad del producto elaborado.
- Debe ser seguro para tomar decisiones bajo presión.
- Capacidad y habilidad para gestionar, planificar y dirigir las actividades del sistema de gestión.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de este programa, tiene la capacidad de:

- Contribuir con el mejoramiento e innovación de productos alimenticios.
- Entender los requerimientos y estándares de calidad que demandan los mercados locales e internacionales.
- Asumir la ética y el liderazgo de la industria alimenticia en base a la observancia de las normas de control de calidad.
- Seleccionar e implementar métodos analíticos para la evaluación de parámetros microbiológicos en industrias procesadoras de alimentos y afines.
- Asesorar e implementar sistemas de seguridad alimentaria en la industria.
- Prevenir en forma adecuada la contaminación microbiana de los productos alimentarios.
- Proponer el análisis microbiológico de los alimentos, eligiendo con criterio técnicas microbiológicas adecuadas que permiten identificar microorganismos indicadores y patógenos en un alimento.
- Reportar un protocolo de análisis microbiológico e interpretar los resultados obtenidos con criterios microbiológicos que permita juzgar sobre la seguridad sanitaria de los alimentos.

REQUISITOS DE INGRESO

La Escuela de Microbiología y Parasitología de la UASD será responsable de reclutar a los aspirantes. Esta dependencia como órgano rector de la maestría se encargará de revisar y constatar que la documentación depositada esté acorde con los Reglamentos Académicos vigentes en la Universidad y dar su visto bueno.

Serán necesarios los requisitos siguientes:

1. Tener título de ingeniería o licenciatura en las áreas ya descritas, otorgado por una Institución de Educación Superior (IES), reconocida por el MESCyT.
2. Presentar los siguientes documentos:
 - Dos fotos 2x2
 - Copia de título de grado
 - Record de notas original de grado certificado por el MESCyT
 - Dos copias de la cédula
 - Solicitud de admisión
 - Acta de nacimiento original legalizada
 - Los egresados de la UASD podrán ser admitidos con un Certificado de Registro Universitario de finalización de su Plan de Estudio.

Los requisitos de permanencia para los participantes son los establecidos en los Reglamentos de Postgrado de la UASD:

1. Acreditar satisfactoriamente las materias del Plan de Estudio de la Maestría.
2. Puntualidad en sus obligaciones como estudiante.
3. Asistencia a las prácticas en su totalidad y superar el examen de las mismas.
4. Asistencia a la totalidad de los seminarios.
5. Superar los exámenes de conocimientos teóricos de la asignatura.
6. Demostrar en todas las pruebas de evaluación realizadas un nivel de rendimiento suficiente.

PRESUPUESTO

El programa de Maestría en Teledetección y Ciencias de la Información Geográfica tiene un costo por participante de RD\$240,000.00

El programa se encuentra dentro de las ofertas académicas de Becas Nacionales del Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCyT).

PLAN DE ESTUDIO

CLAVE	ASIGNATURAS	HT	HP	CR
PROPEDEUTICO				
QUI- 8001	Química de los Alimentos.	02	00	00
MIP- 8001	Microbiología de los Alimentos	02	00	00
		04	00	00
PRIMER MODULO				
MIP-8002	Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaria.	03	00	03
EST- 8001	Análisis Estadístico	02	02	03
MIP-8003	Bioseguridad e Higiene en la Industria Alimentaria.	02	00	02
BIO-8001	Bioética en la Industria Alimentaria	02	00	02
		09	02	10
SEGUNDO MODULO				
MIP- 8004	Microbiología del agua.	02	04	04
MIP-8006	Microbiología de la leche y de productos lácteos.	02	04	04
MIP-8008	Microbiología del pescado y otros productos marinos.	02	04	04
		06	12	12
TERCER MODULO				
FIL- 8001	Métodos y Técnicas de investigación.	02	00	02
MIP-8010	Microbiología de huevos y ovoproductos.	02	04	04
MIP -8012	Microbiología de la carne y productos derivados.	02	04	04
		06	08	10
CLAVE ASIGNATURAS HT HP CR				
CUARTO MODULO				
MIP-8014	Microbiología de frutas y verduras	02	04	04
MIP-8016	Microbiología de cereales, harinas y derivados.	02	04	04
MIP- 8018	Biotecnología y fermentaciones alimentarias	03	03	04
		07	11	12
	Totales			44
QUINTO MODULO				
MIP- 8020	Tesis de Maestría	12	00	12
	TOTAL DE CREDITOS	44	39	56



UASD

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE SANTO DOMINGO
Primada de América | Fundada el 28 de octubre de 1538

VICERRECTORÍA
DE INVESTIGACIÓN
Y POSTGRADO

FACULTAD DE CIENCIAS

CONTACTOS



809-535-8273 ext. 3058, 4380, 4381



postgradociencias@uasd.edu.do
escmicrobiologia@uasd.edu.do

