

### Perfil del egresado

- El egresado de este Doctorado será competente para:
  - Concebir, planificar y ejecutar proyectos de investigación científica y de desarrollo tecnológico en el área de los alimentos, en forma independiente y originales.
  - Aportar soluciones a situaciones relacionadas con la ciencia y la tecnología de alimentos, fundamentadas en el método científico y los conocimientos obtenidos en el Doctorado.

### Líneas de investigación

- - Desarrollo de nuevos productos alimenticios.
  - Microbiología de alimentos.
  - Ingeniería y procesamiento de alimentos.

### Modalidad

- Presencial

### Régimen Académico

- Trimestral

# DOCTORADO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Área de Ciencias Básicas y Aplicadas



Decanato de  
Estudios de Postgrado

Coordinación de Postgrado en Ciencia de los  
Alimentos y Nutrición  
Valle de Sartenejas, Universidad Simón Bolívar  
Ciencias Básicas I, Piso 3  
Teléfonos: (0212) 906 3403  
Fax: 906 3402  
Correo electrónico: coord-can@usb.ve  
Http://www.postgrado.usb.ve  
Apartado 89000. Caracas 1080 - Venezuela

• Acreditado por el C.N.U.



Decanato de  
Estudios de Postgrado

1000-0105

# DOCTORADO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

## Objetivos del programa

Este Doctorado tiene como objetivo formar profesionales universitarios con las competencias necesarias para estudiar, sistematizar y generar conocimientos del más alto nivel en áreas relacionadas con la Ciencia de los Alimentos y realizar proyectos de investigación originales en esta área y en otras áreas vinculadas y de manera independiente.

## ¿A quién está dirigido?

A Licenciados en Biología, Química, Agronomía, Veterinaria, Farmacia, Ingeniería Química, Ingeniería Agroindustrial o áreas afines o con grado académico de Especialista o Magíster en las áreas mencionadas

## Requisitos de Ingreso

- Poseer título de Licenciado o equivalente, con el grado de Especialista o Magíster en las áreas antes mencionadas, otorgados por una institución de Educación Superior, venezolana o extranjera, de reconocido prestigio académico. Los que ingresen con el grado de Especialista o Magíster se les podrá reconocer hasta un máximo de 30 unidades-crédito, previo estudio de sus credenciales por el Coordinador del programa.
- Participar en el proceso de selección y admisión que incluye la evaluación de credenciales y entrevistas personales.

## Documentos Requeridos

Consignar en la Coordinación de Postgrado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición los siguientes documentos:

1. Dos (2) copias del título universitario debidamente registrado y en fondo negro\*.
2. Dos (2) copias de las calificaciones certificadas de los estudios universitarios\*.
3. Dos (2) copias de la Cédula de Identidad (venezolana) o de la visa (prorrogable) de transeúnte, otorgada por el Consulado de Venezuela en el país de origen.

4. Dos (2) fotografías de frente, tamaño carnet.
  5. Un (1) Currículum Vitae actualizado.
  6. Una copia de cualquier otro documento que a juicio del interesado pudiera constituir credencial de mérito para su ingreso.
  7. Dos cartas de recomendación académica.
  8. Establecer un plan tentativo de trabajo, avalado con la firma de un profesor asesor del programa, donde se especifique el área de investigación.
  9. Planilla de solicitud de ingreso debidamente llenada (por duplicado).
  10. Comprobante de pago del arancel de preinscripción.
- \*. Los graduados en universidades extranjeras deberán presentar los documentos referidos en los numerales 1 y 2 (título y calificaciones) debidamente legalizados y, de ser el caso, traducidos por un intérprete público.

## Plan de Estudios

El plan de estudios de los programas de Doctorado en Ciencia de los Alimentos es individualizado y se organiza en común acuerdo con el profesor asesor y la coordinación del programa y según la orientación de la investigación que abordará el estudiante. Está integrado por asignaturas obligatorias y electivas agrupadas en las diversas áreas de alimentos y afines. También contempla investigaciones dirigidas, seminarios y la Tesis Doctoral.

### Estructura del Plan de Estudios

	Créditos
Asignaturas en el área	36
Asignaturas en áreas afines	09
Investigación dirigida	18
Tesis doctoral	24
Total Unidades de Créditos	87

### Algunas asignaturas ofrecidas por el programa

- Operaciones conservación I y II.
- Laboratorio operaciones conservación I y II.
- Análisis de Alimentos.
- Laboratorio de Análisis de alimentos.
- Microbiología de alimentos.
- Laboratorio de Microbiología de alimentos.
- Procesamiento de Alimentos.

- Laboratorio Procesamiento de Alimentos.
- Química de Alimentos.
- Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
- Laboratorio de Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
- Evaluación Sensorial.
- Laboratorio Evaluación Sensorial.
- Higiene y Saneamiento en la Industria Alimentaria.
- Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal.
- Tecnología de Alimentos de Origen Animal.
- Desarrollo de Alimentos Especiales.
- Principios de Calidad Total.
- Nutrición Básica.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Empacado de Alimentos.
- Legislación Alimentaria.
- Estabilidad de Productos Almacenados.
- Diseño Experimental en Ciencia de los Alimentos Proyecto.
- Trabajo Especial de Grado.

## Requisitos de Egreso

- Aprobar el examen doctoral de conocimiento.
- Aprobar 87 unidades-crédito: 63 en asignaturas y en otras actividades académicas y, 24 correspondientes a la presentación, defensa y aprobación de la Tesis Doctoral en examen público.
- Demostrar dominio instrumental de un idioma extranjero

## Grado académico que otorga

Doctor en Ciencias de los Alimentos