

## **Programa de Formación Avanzada en PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO Y SUS DERIVADOS**

Los Programas Nacionales de Formación Avanzada (PNFA) se inscriben en el contexto de la nueva política educativa del Estado venezolano para la transformación universitaria a través de la Misión Alma Mater, instancia programática creada para garantizar el diseño de nuevos programas de formación en áreas de interés nacional; nuevos espacios de reflexión, creación intelectual, vinculación comunitaria, inclusión, equidad y atención integral al estudiante.

En este sentido los PNFA fortalecen la prosecución de estudios de postgrado para la transformación y socialización del conocimiento con pertinencia y calidad, así como la preparación de profesionales con capacidad para asumir retos vinculados a la investigación e innovación tecnológica. En lo académico, científico-técnico y profesional, los estudios avanzados contribuyen al abordaje de las necesidades locales, regionales y nacionales, permitiendo el continuo avance del conocimiento sustentado en una adecuada capacidad endógena, que pasa necesariamente por el fortalecimiento del desempeño laboral del talento humano local.

Desde esta perspectiva la Universidad Politécnica Territorial del Oeste de Sucre “Clodosbaldo Russián” (UPTOSCR), asumiendo el reto establecido en su encargo social, de fortalecer la formación para el desarrollo sustentable y sostenible apoyado en el potencial institucional y agro productivo de su territorio de influencia, apertura la Maestría en Producción Sostenible de Cacao y sus Derivados (PSCD), que busca elevar la formación técnica-científica y de investigación de los profesionales vinculados al área agroalimentaria, particularmente de la producción de cacao y sus derivados, mediante la profundización de conocimientos teóricos-prácticos y la innovación tecnológica en la producción, procesamiento, distribución y consumo de cacao en el país y de manera específica en el estado Sucre.

### **Perfil del Egresado**

Los egresados de la maestría Producción sostenible de cacao y sus derivados serán profesionales con sensibilidad social y formación integral para la gestión sostenible de la cadena agroalimentaria del rubro; con sólidos conocimientos técnicos-científicos en producción, procesamiento y comercialización del cacao y sus derivados, con énfasis en los aspectos físico-químicos y microbiológicos asociados a los procesos de producción primaria y manufactura.

### **Requisitos de Ingreso**

- Poseer título en el área de Ingeniería o licenciatura en el área de las Ciencias del agro y el Mar. Si posee título en otras áreas del conocimiento la coordinación del PNFA estudiara su caso.
- Presentar documentación e información requerida.
- Cumplir con una fase de preselección.
- Cumplir con una fase de entrevista
- Presente un esbozo de posible trabajo de grado

### **Modalidad de Estudio**

Semi-presencial

### **Denominación del grado que otorga:**

- Especialista en Producción sostenible de cacao y sus derivados
- Magister Scientiarum en Producción sostenible de cacao y sus derivados

## **Inversión**

Preinscripción: Si costo

Inscripcion: 30\$ tasa BCV

Semestre academico 80\$

## **Requisitos para la Preinscripción**

Consignar ante la oficina de Postgrado de la Universidad Politécnica del Oeste de Sucre en una carpeta amarilla lo siguientes Documentos:

1. Copia fondo negro título de Pregrado
2. Copia cedula de identidad
3. Copia partida de nacimiento
4. Planilla de registro, de sus datos.
5. Dos (2) fotografías tipo carnet
6. Esbozo de su posible trabajo de grado

## Estructura curricular del Programa de Formación Avanzada en Producción sostenible de cacao y sus derivados

Periodo I	Periodo II	Periodo III	Periodo IV
<p>UC Obligatoria</p> <p>Diseño agroecológico de sistemas de producción y plantación de cacao</p>	<p>UC Obligatoria</p> <p>TECNOLOGÍA SOSTENIBLE PARA EL BENEFICIO E INDUSTRIALIZACIÓN DEL CACAO.</p>	<p>Optativa 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MANEJO DE NUTRICIÓN Y FITOSANIDAD INTEGRAL EN CACAO</li> <li>DISEÑO Y EVALUACIÓN DE SISTEMAS PRODUCTIVOS</li> </ul>	<p>Optativa 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ESTRATEGIAS DE CALIDAD GENÉTICA Y PROPAGACIÓN DEL CULTIVO</li> <li>EDAFOLOGÍA Y FERTILIZACIÓN AVANZADA DEL CACAOTAL.</li> <li>ENTOMOLOGÍA Y FITOPATOLOGÍA DEL CACAO.</li> </ul>
<p>UC Obligatoria</p> <p>EL CACAO Y SU CONTEXTO PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE</p>	<p>Optativa 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ESTRATEGIAS PARA EL MANEJO GENÉTICO Y LA PROPAGACIÓN DEL CACAO.</li> <li>MANEJO DE NUTRICIÓN Y FITOSANIDAD INTEGRAL EN CACAO.</li> </ul>	<p>Optativa 2</p> <p>CALIDAD POSTCOSECHA</p>	<p>Optativa 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GESTIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA LA SOSTENIBILIDAD DE LA CACAOCULTURA</li> <li>GEOPOLÍTICA INTERNACIONAL DEL CACAO</li> </ul>
<p>Optativa</p>	<p>Optativa 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GESTIÓN ESTRATÉGICA DEL INTERCAMBIO COMERCIAL (Optativa)</li> <li>EXTENSIONISMO Y GESTIÓN DEL DESARROLLO RURAL</li> </ul>	<p>Optativa 3</p> <p>GESTIÓN DE EPS CACAOTERAS (</p>	<p>Optativa 3</p> <p>BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA DEL CHOCOLATE Y OTROS DERIVADOS</p>
SEMINARIO I	SEMINARIO II	SEMINARIO III	SEMINARIO IV

Para más información: : [postgradouptos@gmail.com](mailto:postgradouptos@gmail.com)