

FACULTAD: CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

CARRERA: MAESTRIA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CIENTÍFICA)

NUM.	COD.	ASIGNATURA	CLAS.	LAB.	CRED.	REQUISITOS (COD-ASIG.)
1	T141	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	
2	T142	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	0	3	
3	T143	MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE LOS ALIMENTOS	2	3	3	
4	T144	TÉC INSTR. APLIC. EN ANÁ. DE ALIMENT.	2	3	3	
5	T145	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	3	0	3	
6	T146	ADMINISTRACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN	3	0	3	
7	T147	INVEST.Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	2	2	3	
8	9740	PROP. FÍSICAS Y ESTR. DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	
9	T149	DISEÑO Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS	3	0	3	
10	T150	OP OPTATIVA	3	0	3	
11	0398	PRERREQ. PARA LA IMPL. DEL SIST..IA	3	0	3	
12	0399	SIST. DE GEST.DE CAL. E INOC. EN LA IND.	3	0	3	
13	9741	TÓPICOS SELECTOS DE TOXIC. DE ALIMENTOS	3	0	3	
14	T159	DISEÑO EXPERIMENTAL Y ANÁLISIS ESTADÍS.	3	0	3	
15	T160	PROYECTO DE INV. DISERTAC./TESINA	6	0	6	

TOTAL DE CRÉDITOS

39

\$\$ LABORATORIOS QUE DEBEN PAGARSE

OP Optativa

NOTA:

**LAS HORAS DE VERANO CORRESPONDEN A SEMESTRES DE 16 SEMANAS. DEBERAN AJUSTARSE DE ACUERDO CON LA DURACION DEL VERANO RESPECTIVO.**

APROBADO POR EL CONSEJO DE INVESTIGACIÓN, POSTGRADO Y EXTENSIÓN EN REUNIÓN ORDINARIA VIRTUAL N° 1/2020 DEL 3 DE JUNIO DE 2020  
VIGENTE A PARTIR DEL I SEMESTRE DE 2021.

PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRÍA DEBERA APROBAR (39) CREDITOS. COMPUESTO POR EL EJE COMUN (18) CRÉDITOS, AREA DE ESPECIALIDAD UN MAXIMO DE (12) CREDITOS, UNA OPTATIVA Y CULMINAR CON LA FASE DE INVESTIGACIÓN (T159, T160)

EL PROGRAMA CUENTA CON DOS ÁREAS DE ESPECIALIDADES:  
ESPECIALIZACIÓN EN DISEÑO Y OPTIMIZACIÓN DE ALIMENTOS.  
ESPECIALIZACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA.

T150 \*\* OPTATIVA

T155	OP VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS	3
T156	OP BIOTECNOLOGÍA APLICADA AL SECTOR AGROIND	3
T157	OP NUEVOS DESARR. EN ENV. Y TEC. DE ENVASAD	3
T158	OP INNOVACIÓN ALIMENTARIA	3

OP Optativa

FACULTAD: CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

CARRERA: MAESTRIA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (PROFESIONAL)

NUM.	COD.	ASIGNATURA	CLAS.	LAB.	CRED.	REQUISITOS (COD-ASIG.)
1	T141	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	
2	T142	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	0	3	
3	T143	MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE LOS ALIMENTOS	2	3	3	
4	T144	TÉC INSTR. APLIC. EN ANÀ. DE ALIMENT.	2	3	3	
5	T145	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	3	0	3	
6	T146	ADMINISTRACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN	3	0	3	
7	T147	INVEST.Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	2	2	3	
8	9740	PROP. FÍSICAS Y ESTR. DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	
9	T149	DISEÑO Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS	3	0	3	
10	T150	OP OPTATIVA	3	0	3	
11	0398	PRERREQ. PARA LA IMPL. DEL SIST..IA	3	0	3	
12	0399	SIST. DE GEST.DE CAL. E INOC. EN LA IND.	3	0	3	
13	9741	TÓPICOS SELECTOS DE TOXIC. DE ALIMENTOS	3	0	3	
14	T160	PROYECTO DE INV. DISERTAC./TESINA	6	0	6	

TOTAL DE CRÉDITOS

36

\$\$ LABORATORIOS QUE DEBEN PAGARSE

OP Optativa

NOTA:

**LAS HORAS DE VERANO CORRESPONDEN A SEMESTRES DE 16 SEMANAS. DEBERAN AJUSTARSE DE ACUERDO CON LA DURACION DEL VERANO RESPECTIVO.**  
APROBADO POR EL CONSEJO DE INVESTIGACIÓN, POSTGRADO Y EXTENSIÓN EN REUNIÓN ORDINARIA VIRTUAL N° 1/2020 DEL 3 DE JUNIO DE 2020  
VIGENTE A PARTIR DEL I SEMESTRE DE 2021.

PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRÍA EL ASPIRANTE DEBERA APROBAR (36) CREDITOS, COMPUESTOS POR EL EJE COMUN CON (18) CRÉDITOS, DEL ÁREA DE ESPECIALIDAD (12) CRÉDITOS, UNA OPTATIVA Y FASE DE INVESTIGACIÓN (T160).

EL PROGRAMA OTORGA DOS ESPECIALIDADES:  
ESPECIALIZACIÓN EN DISEÑO Y OPTIMIZACIÓN DE ALIMENTOS.  
ESPECIALIZACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA.

T150 \*\* OPTATIVA

T155	OP VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS	3
T156	OP BIOTECNOLOGÍA APLICADA AL SECTOR AGROIND	3
T157	OP NUEVOS DESARR. EN ENV. Y TEC. DE ENVASAD	3
T158	OP INNOVACIÓN ALIMENTARIA	3

OP Optativa

FACULTAD: CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

CARRERA: MAESTRIA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (PROF-ESP)

NUM.	COD.	ASIGNATURA	CLAS.	LAB.	CRED.	REQUISITOS (COD-ASIG.)
1	T141	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	
2	T142	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	0	3	
3	T143	MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE LOS ALIMENTOS	2	3	3	
4	T144	TÉC INSTR. APLIC. EN ANÁ. DE ALIMENT.	2	3	3	
5	T145	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	3	0	3	
6	T146	ADMINISTRACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN	3	0	3	
7	T147	INVEST.Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	2	2	3	
8	9740	PROP. FÍSICAS Y ESTR. DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	
9	T149	DISEÑO Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS	3	0	3	
10	T150	OP OPTATIVA	3	0	3	
11	0398	PRERREQ. PARA LA IMPL. DEL SIST..I.A	3	0	3	
12	0399	SIST. DE GEST.DE CAL. E INOC. EN LA IND.	3	0	3	
13	9741	TÓPICOS SELECTOS DE TOXIC. DE ALIMENTOS	3	0	3	
14	T148	CURSOS AVANZADOS I	3	0	3	
15	T151	CURSOS AVANZADOS II	3	0	3	

TOTAL DE CRÉDITOS

36

\$\$ LABORATORIOS QUE DEBEN PAGARSE

OP Optativa

NOTA:

**LAS HORAS DE VERANO CORRESPONDEN A SEMESTRES DE 16 SEMANAS. DEBERAN AJUSTARSE DE ACUERDO CON LA DURACION DEL VERANO RESPECTIVO.**

APROBADO POR EL CONSEJO DE INVESTIGACIÓN, POSTGRADO Y EXTENSIÓN EN REUNIÓN ORDINARIA VIRTUAL N° 1/2020 DEL 3 DE JUNIO DE 2020  
VIGENTE A PARTIR DEL I SEMESTRE DE 2021.

PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRÍA EL ASPIRANTE DEBERA APROBAR (36) CREDITOS, COMPUESTOS POR EL EJE COMUN CON (18) CRÉDITOS, DEL ÁREA DE ESPECIALIDAD (12) CRÉDITOS, UNA OPTATIVA Y COMO TRABAJO DE GRADO CURSOS AVANZADOS.

EL PROGRAMA OTORGA DOS ESPECIALIDADES:  
ESPECIALIZACIÓN EN DISEÑO Y OPTIMIZACIÓN DE ALIMENTOS.  
ESPECIALIZACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA.

T150 \*\* OPTATIVA

T155	OP VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS	3
T156	OP BIOTECNOLOGÍA APLICADA AL SECTOR AGROIND	3
T157	OP NUEVOS DESARR. EN ENV. Y TEC. DE ENVASAD	3
T158	OP INNOVACIÓN ALIMENTARIA	3

OP Optativa