

FACULTAD: CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

CARRERA: MAESTRIA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (PROF)M-2026

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	TÈC 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	T155	VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS	3	0	3	
12	0398	PRERREQ. PARA LA IMPL. DEL SIST..I.A	3	0	3	
13	0399	SIST. DE GEST.DE CAL. E INOC. EN LA IND.	3	0	3	
14	9741	TÓPICOS SELECTOS DE TOXIC. DE ALIMENTOS	3	0	3	
15	T181	TRABAJO DE GRADUACIÓN I	3	0	3	
16	T182	TRABAJO DE GRADUACIÓN II	3	0	3	

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  
MODIFICADO EN CIPE REUNIÓN ORD-06-2025, DEL 3 DE DICIEMBRE DE 2025.

VIGENTE A PARTIR DEL VERANO DE 2026.

PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRÍA EL ASPIRANTE DEBERA APROBAR (39) CRÉDITOS, COMPUESTOS POR EL EJE COMUN CON (18) CRÉDITOS, DEL ÁREA DE ESPECIALIDAD (12) CRÉDITOS, UNA OPTATIVA (3) CRÉDITOS Y TRABAJO DE GRADUACIÓN (6) CRÉDITOS (T181, T182)

EL PROGRAMA OTORGA DOS ESPECIALIDADES: ESPECIALIZACIÓN EN DISEÑO Y OPTIMIZACIÓN DE ALIMENTOS (T147, 9740, T149, T155) Y ESPECIALIZACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA (0398, 0399, 9741, T155)

T150 \*\* OPTATIVA

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