*Doctorado en Ciencias de los Alimentos*

*Excelencia*

*Instituto de Farmacia y Alimentos*

**Plan de Estudios**

|  |  |
| --- | --- |
| **Asignaturas** | **Créditos** |
| **Cursos de Formación General (Obligatorios)** |  |
| 1. Idioma extranjero (Inglés) | 2 |
| 1. Problemas sociales de la ciencia y la tecnología | 2 |
| 1. Metodología de la investigación científica | 2 |
| 1. Bioestadística y diseño de experimentos | 2 |
| 1. Química de los alimentos | 2 |
| 1. Microbiología e higiene de los alimentos | 2 |
| 1. Nutrición | 2 |
| 1. Conservación de alimentos | 2 |
| **Cursos de Formación General (Optativos)** |  |
| 1. Redacción de artículos científicos | 2 |
| 1. Evaluación económica | 2 |
| 1. Gestión total de calidad | 2 |
| 1. Toxicología de alimentos | 2 |
| 1. Ciencia y tecnología de alimentos específicos (carne, lácteos, cereales o frutas y hortalizas) | 2 |
| **Actividades Investigativas** |  |
| 1. Seminarios científicos (4) | 10 c/u |
| 1. Publicaciones 2. (mínimo de 2, como primer autor) | 6 c/u |
| 1. Presentaciones en eventos internacionales 2. (mínimo de 2, máximo 4) | 4 c/u |
| 1. Tutorías de tesis de maestría / diploma | 5 / 2 |
| 1. Patentes / Registros | 6 / 3 |
| 1. Libros / monografías | 8 / 3 |
| 1. Docencia de postgrado | 3 |
| 1. Premios científicos | Hasta 5 |
| 1. Participación en proyectos de investigación | Hasta 4 |
| 1. Tribunales de tesis de maestría / diploma | 2 / 1 |