*Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos*

***Excelencia***

*Instituto de Farmacia y Alimentos*

**Plan de Estudios**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Asignaturas | Créditos | Horas lectivas |
| Propedéuticas |  |
| 1. Microbiología General
 | - | 30 |
| 1. Bioquímica General
 | - | 30 |
| 1. Elementos de Operaciones Unitarias
 | - | 30 |
| Asignaturas de Formación General Obligatorias |  |
| 1. Química de los Alimentos
 | 2 | 30 |
| 1. Microbiología e Higiene de los Alimentos
 | 2 | 30 |
| 1. Principios de Ingeniería de los Alimentos
 | 2 | 30 |
| 1. Conservación de los Alimentos
 | 2 | 30 |
| 1. Gestión de la Calidad
 | 2 | 30 |
| Asignaturas de Formación General Optativas |  |
| 1. Evaluación Sensorial
 | 2 | 30 |
| 1. Toxicología de los Alimentos
 | 2 | 30 |
| 1. Nutrición y Dietética
 | 2 | 30 |
| 1. Análisis de Alimentos
 | 2 | 30 |
| 1. Diseño Estadístico de Experimentos
 | 2 | 30 |
| 1. Evaluación del Color en los Alimentos
 | 2 | 30 |
| 1. Reología de los Alimentos
 | 2 | 30 |
| 1. Desarrollo de Nuevos Productos
 | 2 | 30 |
| 1. Evaluación Económica
 | 2 | 30 |
| Asignaturas Integradoras Optativas |  |
| 1. Ciencia y Tecnología de la Carne y el Pescado
 | 3 | 40 |
| 1. Ciencia y Tecnología de la Leche
 | 3 | 40 |
| 1. Ciencia y Tecnología de Frutas y Hortalizas
 | 3 | 40 |
| 1. Ciencia y Tecnología de los Cereales
 | 3 | 40 |
| Actividades de Investigación Obligatorias |  |
| 1. Trabajo de Investigación I
 | 5 | - |
| 1. Trabajo de Investigación II
 | 5 | - |
| 1. Trabajo de Investigación III
 | 5 | - |
| 1. Trabajo de Investigación IV
 | 10 | - |
| Actividades no lectivas | **6 (hasta 10)** | **-** |
| Defensa de Tesis | **10** | **-** |
| Créditos totales | **85** |  |