*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** |  |