

SÍNTESIS DE PLAN DE ESTUDIOS

Distribución de carga académica y de créditos mínimos obligatorios para la Obtención del Grado de Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

- Seminario I
- Seminario II
- Seminario III
- Seminario IV
- Seminario V
- Seminario VI

ASIGNATURAS ESPECIALIZANTES

- Énfasis granos
 - Calidad de las harinas y panificación
 - Entomología de granos y productos alimenticios almacenados
 - Extrusión de alimentos
 - Fisiología y bioquímica vegetal
 - Manejo de granos y productos almacenados
 - Microbiología de granos
 - Propiedades ingenieriles de los granos
 - Reología de masas
 - Tecnología de granos
- Énfasis marinos
 - Aprovechamiento de subproductos de la pesca
 - Bioquímica de productos marinos
 - Control de calidad durante el procesamiento de productos marino
 - Enzimas de origen marino
 - Fisiología de productos marinos
 - Manejo y procesamiento de productos marinos
 - Microbiología de alimentos marinos
 - Toxicología de productos marinos
- Para ambos énfasis
 - Bioquímica avanzada
 - Carbohidratos, Lípidos y Proteínas: Aspectos Nutricionales
 - Diseño y evaluación de experimentos
 - Fisicoquímica de proteínas
 - Fisiología y cinética microbiana
 - Propiedades Funcionales de Alimentos
 - Seguridad de alimentos

ASIGNATURAS ACREDITABLES

- Investigación
- Publicación
- Tesis

ASIGNATURAS OPTATIVAS

- Activación de xenobióticos

- Biología Molecular y Celular
- Empacado de productos marinos
- Evaluación de calidad de los alimentos
- Evaluación sensorial de los alimentos
- Fundamentos de Métodos Cromatográficos: Teoría y Práctica Química avanzada de alimentos
- Química Avanzada de Alimentos
- Química de Carbohidratos
- Química de Lípidos
- Secado de granos
- Temas selectos
- Tópicos avanzados en toxicología de alimentos
- Tópicos selectos en productos acuícolas
- Tópicos selectos en leguminosas
- Tópicos selectos en cereales y oleaginosas