

## Plan de estudios – Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (PROPAC) – Plan 2014

Semestre	Eje Disciplinario	Eje Investigación	Eje Formativo	Créditos SATCA	Horas totales
1	Bioquímica avanzada			5	80
	Inocuidad microbiana de los alimentos			5	80
	Diseño estadístico de experimentos			5	80
	Tecnología de alimentos			5	80
2	Taller de lectura v redacción <sup>1</sup>			2	32
	Tópico selecto I <sup>2</sup>			5	80
	Tópico selecto II <sup>2</sup>				
3			Seminario I	5	80
		Proyecto de investigación I		12	240
4			Seminario II	5	80
		Proyecto de investigación II		12	240
				5	80
				5	80
			Redacción y defensa de tesis		
<b>Total</b>				<b>71</b>	<b>1232</b>

<sup>1</sup> Requisito para la inscripción al siguiente semestre.

<sup>2</sup> Los Tópicos Selectos se seleccionarán para reforzar el conocimiento en el área de interés de acuerdo al tema de tesis y a la LGAC y se cursarán a partir del segundo semestre.

<sup>3</sup> Durante el proyecto de investigación se evaluarán las actividades que el estudiante llevará a cabo durante la realización del trabajo experimental, promoviendo además las habilidades de análisis de la información obtenida.

<sup>4</sup> Durante las materias de Seminario se establecerán los lineamientos para la preparación del protocolo de investigación y asesorará en el proceso a seguir para el desarrollo de la investigación.

La equivalencia entre horas de clase y créditos se realizó tomando en cuenta los lineamientos del Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos de la Secretaría de Educación Pública.