

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 ¹ | | | 2 | 32 |
| | Tópico selecto I ² | | | 5 | 80 |
| | Tópico selecto II ² | | | | |
| 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 | | |
| Total | | | | 71 | 1232 |

¹ Requisito para la inscripción al siguiente semestre.

² 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.

³ 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.

⁴ 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.