

PLAN DE ESTUDIO MAESTRÍA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

SEMINARIO	HORAS
Química de los Alimentos	55
Legislación Alimentaria	20
Microbiología de los Alimentos	45
Preservación y Envases de Alimentos	40
Operaciones Unitarias en la Industria Alimentaria	90
Metodología de la Investigación	30
Química y Tecnología de Cereales y Derivados	40
Química y Tecnología de los Productos Lácteos	40
Química y Tecnología de los Productos Frutihortícolas	40
Química y Tecnología de los Productos Cárnicos y Afines	40
Química y Tecnología de Aceites y Grasas	40
Modelado y Simulación de los Procesos de la Industria Alimentaria	30
Biotecnología de Microorganismos Industriales	30
Trabajo de Tesis y otras Actividades Complementarias	160
Seminario Taller - Herramientas para la Elaboración de la Tesis	30
Prueba de Suficiencia de Idioma Inglés	S/C
Tesis	S/C