



**1ª SEMESTRE**

Bioquímica Avanzada  
C: 5

Inocuidad Microbiana de los  
Alimentos  
C: 5

Diseño Estadístico de Experimentos  
C: 5

Tecnología de Alimentos  
C: 5

**2ª SEMESTRE**

Taller de lectura y redacción científica\*  
C: 2

Tópico Selecto I  
C: 5

Tópico Selecto II  
C: 5

Tópico Selecto III  
C: 5

**3ª SEMESTRE**

Proyecto de investigación I  
C: 12

Seminario I  
C: 5

**4ª SEMESTRE**

Proyecto de investigación II  
C: 12

Seminario II  
C: 5

Redacción y defensa de tesis  
C: 0

**Objetivo general:**

Formar recursos humanos de alta calidad internacional que, mediante la investigación en ciencia y tecnología de los alimentos, la vinculación con grupos científicos y con los sectores productivo y social, mejoren las propiedades nutrimentales, funcionales y de inocuidad de alimentos frescos y procesados. Así de esta manera contribuyendo y comprometiéndose con el desarrollo sustentable, científico y tecnológico del país.