

# Maestría en Alimentos

## MALLA CURRICULAR

### Semestre 1

- **Búsqueda de información y comunicación científica**  
96
- **Evaluación sensorial para el diseño de alimentos**  
96
- **Optativa I:**  
A. Química de productos naturales  
B. Gestión de calidad e inocuidad de alimentos  
96
- **Nutrición aplicada a la tecnología de los alimentos**  
144
- **Análisis de alimentos aplicados al desarrollo de nuevos productos**  
192
- **A. Trabajo de Titulación I**  
B. Examen complejo I  
96

### Semestre 2

- **Optativa II:**  
A. Potencial de alimentos no convencionales y de subproductos  
B. Vida útil de alimentos  
96
- **Alimentos e ingredientes funcionales**  
144
- **Nuevas tecnologías para el procesamiento y conservación de alimento**  
192
- **Innovación y diseño de nuevos productos**  
192
- **A. Trabajo de Titulación II**  
B. Examen complejo II  
192

- Unidad de Formación Disciplinar avanzada
- Unidad de Investigación
- Unidad de Titulación