

1 ^{er} semestre	2 ^{do} semestre	3 ^{er} semestre	4 ^{to} semestre
28	28	4	40
Química de Alimentos 6	*Fisicoquímica de Alimentos 6	Seminario de investigación III 4	Tesis y Examen de Grado 40
Métodos Estadísticos 6	*Tecnología de Alimentos de Origen Animal 6		
Análisis de Alimentos 6	*Ingeniería de Alimentos 6		
Metodología de la Investigación 6	*Biotecnología de Alimentos 6		
Seminario de Investigación 1 4	Seminario de Investigación II 4		
			Total de Créditos del Programa: 100 créditos SATCA

Figura 1. Mapa curricular del Plan de Estudios de la Maestría en Ciencias en Alimentos del Instituto Tecnológico de Tuxtepec, clave MCALI-2011-18

NOTA: *Asignaturas Optativas pueden ser substituidas por las siguientes:

- Microbiología de los alimentos
- Aprovechamiento de los co-productos y residuos agroindustriales.
- Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal.
- Biopolímeros Alimentarios.
- Alimentos Funcionales.
- Fundamentos de Ingeniería de Alimentos.
- Análisis Sensorial.
- Nutrición humana.
- Enzimas en Alimentos.
- Fisiología y Manejo Post-Cosecha de frutas y hortalizas.
- Toxicología de Alimentos.

- Residuos Tóxicos en Alimentos.
- Genética Microbiana.
- Microbiología Industrial en Alimentos.
- Patología de Frutas y hortalizas.
- Procesamiento de Alimentos.
- Aseguramiento de la calidad de los alimentos.
- Temas selectos I.
- Temas selectos II.
- Temas selectos III.

El programa es flexible en sus materias optativas, ya que además de las materias ofertadas en el Instituto Tecnológico de Tuxtepec y las cuales pueden cambiarse cada semestre en función de la demanda de las mismas, el alumno puede trasladarse al Instituto Tecnológico de Tepic a cursar la materia de su interés si es que no se llegara a ofertar dentro de la institución, debido a que son Programas con el mismo Plan de Estudios. Por otro lado, para que el estudiante de maestría sea considerado como un egresado deberá aprobar los cursos con un promedio general mínimo de 80 en la escala de 0 a 100. En ese momento es considerado Candidato al Grado de Maestría en Ciencias. Asimismo debe haber presentado al menos tres seminarios de su tema de tesis, incluyendo una culminación, con calificación aprobatoria. El estudiante seguirá un proceso de obtención del grado el cual se encuentra establecido en la Guía para Presentación de Documentos para el Ingreso-Recepción de la Maestría en Ciencias en Alimentos, distribuida en la Coordinación de la MCA.

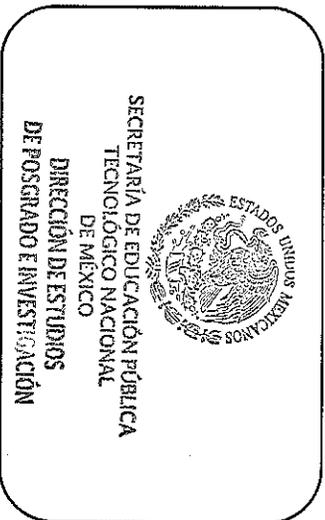
Maestría en Ciencias en Alimentos
Clave: MCALL-2011-18 ; Vigencia: Agosto, 2011
Total de Créditos: 100

TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Coordinación Sectorial Académica
Dirección de Estudios de Posgrado e Investigación

Semestre I	Semestre II	Semestre III	Semestre IV
Seminario de Investigación I MCALL-0301 16-20-100 4	Seminario de Investigación II MCALL-0302 16-20-100 4	Seminario de Investigación III MCALL-0303 16-20-100 4	Tesis MCALL-0304 0-800-0 40
Asignatura Básica I MCALL-01xx 48-60-0 6	Asignatura Básica IV MCALL-01xx 48-60-0 6	Asignatura Optativa III MCALL-02xxx 48-60-0 6	
Asignatura Básica II MCALL-01xx 48-60-0 6	Asignatura Optativa I MCALL-02xxx 48-60-0 6	Asignatura Optativa IV MCALL-02xxx 48-60-0 6	
Asignatura Básica III MCALL-01xx 48-60-0 6	Asignatura Optativa II MCALL-02xxx 48-60-0 6		

Descripción:

Nombre de la Asignatura
Clave de la Asignatura: [Abreviación]-[Y][XX]
Horas: [Docencial]-[Trabajo Independiente Significativo]-[Trabajo Profesional Supervisado] | [Créditos]



XX: Número consecutivo de la asignatura en cuestión, el cual se especifica en la sección "Área en Ciencias de los Alimentos" del documento oficial denominado Catálogos Generales de Asignaturas para Programas de Posgrado. Las asignaturas obligatorias: Seminario de Investigación I, II, III y Tesis tienen asignado el número 01, 02, 03 y 04, respectivamente.

YY: Tipo de asignatura: 01-Básica, 02-Optativa y 03-Obligatoria.

Tesis: La totalidad de los créditos serán acreditados, una vez presentado y aprobado el examen de grado.

S



SECRETARÍA
DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA

Coordinación Sectorial Académica

Dirección de Estudios de Posgrado e Investigación

Clave: MCALI-2011-18

Vigencia: Agosto, 2011

Plan de Estudios de Maestría en Ciencias en Alimentos

Antecedentes: Título de Licenciatura o equivalente.

<i>Estructura académica</i>	<i>Créditos</i>
Asignaturas básicas	24
Asignaturas optativas	24
Seminario de investigación I	4
Seminario de investigación II	4
Seminario de investigación III	4
Tesis	40
TOTAL	100



SECRETARÍA
DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA Coordinación Sectorial Académica Dirección de Estudios de Posgrado e Investigación

Clave: MCALI-2011-18
Vigencia: Agosto, 2011

Para obtener el grado de Maestro en Ciencias en Alimentos, el estudiante deberá aprobar 100 créditos correspondientes a las asignaturas y actividades académicas del plan de estudios, entre los cuales incluirá la elaboración y aprobación de la tesis mediante el examen correspondiente, promediando 80 de calificación como mínimo en escala de 0 a 100, concluyendo dentro del período reglamentario máximo de 4 años y teniendo el dominio de un segundo idioma.

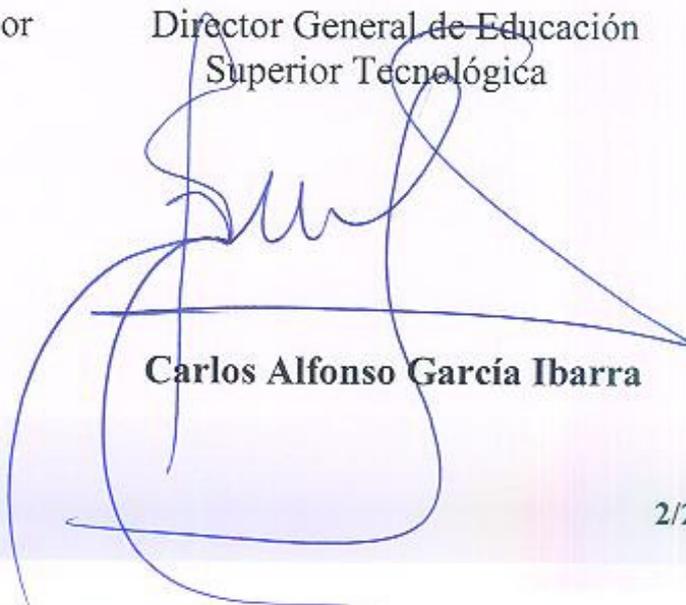
Una vez satisfechos los requisitos anteriores, los que marcan las normas establecidas por la Secretaría de Educación Pública y la Ley Reglamentaria del Artículo 5° Constitucional, relativo al ejercicio de profesiones en el Distrito Federal, se otorgará el grado de Maestro en Ciencias en Alimentos.

México, D.F., Febrero, 2011.

Subsecretario de Educación Superior


Rodolfo Tuirán

Director General de Educación
Superior Tecnológica


Carlos Alfonso García Ibarra