

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

Área de Formación Básica Común Obligatoria

Unidad de Aprendizaje	Tipo ¹	Horas BCA ²	Horas AMI ³	Horas Totales	Créditos
Microbiología de Alimentos	CT	80	80	160	10
Diseño de Experimentos en Inocuidad Alimentaria	CT	80	80	160	10
Toxicología de Alimentos	CT	80	80	160	10
Sistemas de Gestión de la Inocuidad	C	64	64	128	8
Total		304	304	608	38

Área de Formación Especializante

Unidad de Aprendizaje	Tipo ¹	Horas BCA ²	Horas AMI ³	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Seminario de Investigación	S	32	32	64	4	-
Seminario de Avance de Tesis I	S	32	160	192	12	Seminario de Investigación
Seminario de Avance de Tesis II	S	32	160	192	12	Seminario de Avance de Tesis I
Seminario de Avance de Tesis III	S	32	160	192	12	Seminario de Avance de Tesis II
Total		128	512	640	40	

C= Curso, S= Seminario, CT= Curso Taller

Área de Formación Optativa Abierta

Unidad de Aprendizaje	Tipo ¹	Horas BCA ²	Horas AMI ³	Horas Totales	Créditos
Tópicos selectos I (Peligros Biológicos Transmitidos por los Alimentos)	C	64	64	128	8
Tecnologías para el Control Microbiano	C	64	64	128	8
Microbiología Avanzada	C	64	64	128	8
Microbiología Industrial	CT	64	64	128	8
Tópicos selectos II (Peligros Químicos Transmitidos por los Alimentos)	C	64	64	128	8
Química Instrumental	CT	64	64	128	8
Toxicología Ambiental	C	64	64	128	8
Análisis de Riesgos	C	64	64	128	8
Genotoxicidad Alimentaria	C	64	64	128	8
Química Instrumental	CT	64	64	128	8
Biología Molecular	C	64	64	128	8
Genética Microbiana	C	64	64	128	8
Bioinformática	CT	68	60	128	8
Métodos Moleculares para la Detección de Patógenos en Alimentos	CT	64	64	128	8
Nanosistemas Aplicados a la Inocuidad Alimentaria	C	64	64	128	8
Bioquímica Estructural	C	64	64	128	8
Inocuidad Alimentaria	C	64	64	128	8
Microbiología Industrial	CT	64	64	128	8
Bioquímica Estructural	C	64	64	128	8
Microbiología Avanzada	C	64	64	128	8
Reglamentación en Calidad e Inocuidad Alimentaria	C	64	64	128	8
HACCP y Sistemas de Controles Preventivos	CT	64	64	128	8
Saneamiento y Diseño Sanitario de Plantas de Alimentos	C	64	64	128	8

Mapa Curricular de la Maestría en Ciencias en Inocuidad Alimentaria

Semestre

1	2	3	4
Microbiología de los Alimentos Obl (BCO) CT 10	Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria Obl (BCO) C 8	Seminario de Avance de Tesis II Obl (E) S 12	Seminario de Avance de Tesis III Obl (E) S 12
Diseño de Experimentos en Inocuidad Alimentaria Obl (BCO) CT 10	Seminario de Avance de Tesis I Obl (E) S 12		
Toxicología de Alimentos Obl (BCO) CT 10	Optativa abierta II Opt (OA) C o CT 8 *	Optativa abierta III Opt (OA) C o CT 8 *	Optativa abierta IV Opt (OA) C o CT 8 *
Seminario de Investigación Obl (E) S 4			
Optativa abierta I Opt (OA) C o CT 8 *			

Obl – Obligatoria Opt - Optativa

BCO – Básica común obligatoria; BP – Formación Básica Particular E – Especializante OA – Optativa Abierta

Las OA podrán tomarse en cualquiera de los semestres considerados en este mapa curricular*.

C – Curso CT - Curso Taller S – Seminario L – Laboratorio

* Los cursos optativos abiertos podrán tomarse en cualquiera de los semestres considerados en el mapa curricular, aunque se sugiere que se cubran en los primeros dos semestres del programa.