

# DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

## 1. Síntesis del plan de estudios

### Seminarios

1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre
SEMINARIO DOCTORADO DE ALIMENTOS I 3 0 18 A1	SEMINARIO DOCTORADO DE ALIMENTOS II 3 0 18 A1	SEMINARIO DOCTORADO DE ALIMENTOS III 3 0 18 A1	SEMINARIO DOCTORADO DE ALIMENTOS IV 3 0 18 A1
5° semestre	6° semestre		
SEMINARIO DOCTORADO DE ALIMENTOS V 3 0 6 A1	SEMINARIO DOCTORADO DE ALIMENTOS VI 3 0 6 A1		

### Optativas

Fisicoquímica de Alimentos 3 0 0 A2	Química de Alimentos I 3 0 0 A2	Microbiología de los Alimentos 3 0 0 A2	Análisis de Alimentos 3 0 0 A2
Diseños Experimentales 3 0 0 A2	Métodos Instrumentales de Análisis 3 0 0 A2	Tecnología de Alimentos I 3 0 0 A2	Nutrición 3 0 0 A2
Biocología de las Fermentaciones 3 0 0 A2	Biología Molecular 3 0 0 A2	Purificación de Proteínas 3 0 0 A2	Cinética Enzimática 3 0 0 A2
Técnicas de Caracterización 3 0 0 A2	Ingeniería de Alimentos 3 0 0 A2	Tratamiento de Residuos Agroind. 3 0 0 A2	Fitoquímicos 3 0 6 A2
Empaque de alimentos 3 0 0 A2	Toxicología de Alimentos 3 0 0 A2	Evaluación Sensorial 3 0 0 A2	Tecnología de Alimentos II 3 0 6 A2