

**PROGRAMAS DE POSGRADO****Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos**

Facultad de Ciencias Químicas

Información del Programa:	
Orientación:	Investigación
Duración:	2 Años
Periodo Escolar:	Semestral
Materias:	12
Créditos:	86
Inicio de periodo escolar:	Agosto (Anual)
Año de creación:	2021

Coordinación del Posgrado:	
Coordinador:	D.C. Raúl Ávila Sosa Sánchez
E-mail Coordinador:	posgrado.alimentos@correo.buap.mx
Dirección:	Edificio FCO4, Ciudad Universitaria, Fracc. Jardines de San Manuel, Puebla, Pue. y Edificio FIQ7, Ciudad Universitaria, Fracc. Jardines de San Manuel, Puebla, Pue.
Teléfono:	222-229-5500 Ext. 2824 y 7261
Web:	

Objetivo:
<ul style="list-style-type: none">• Identificar problemas relacionados con el procesamiento y conservación de alimentos y plantear soluciones creativas mediante la generación y aplicación de conocimientos científico-tecnológicos.• Desarrollar habilidades para valorar y tomar decisiones basadas en el conocimiento científico tecnológico, analizando temas de competencia nacional e internacional relacionados con alimentos.

Costos:
Para quienes se integren al programa de maestría el costo de éste será de \$16,000.00 (dieciséis mil pesos 00/100 M.N.), correspondientes a pagos semestrales de \$4,000.00 M.N. El costo para estudiantes de otros países será el mismo, de acuerdo con la legislación vigente de la Institución.

Requisitos de ingreso:
<ul style="list-style-type: none">• EXANI-III del CENEVAL (estudiantes nacionales y extranjeras(os): Dictamen global con un mínimo de 1050 puntos (vigencia no mayor a 1 año). Cubrir costo de examen• Licenciatura correspondiente al perfil del área del Posgrado (Áreas de bio-ingeniería y químico-biológicas). La afinidad de los estudios previos con el programa actual será evaluado por el Comité Académico del Posgrado en caso de requerirse• Promedio mínimo de 8.0 en la licenciatura



- Carta compromiso de dedicación de tiempo completo al Programa
- Aprobar el Examen de Conocimientos (Calificación mínima de 8)
- Presentar y aprobar entrevista
- Acreditar mediante constancia el nivel de inglés TOEFL ITP igual 400 puntos, A2 de Cambridge, A2 ELASH
- Pago de la cuota sobre derechos de examen de conocimientos: \$ 1,500.00 M.N.

Requisitos de Egreso:

1. Cumplir con los requisitos institucionales de permanencia y egreso.
2. Presentación de resultados derivados de su proyecto de investigación en al menos 1 foro académico nacional o internacional o en revista reconocida (JCR o dentro del Índice de Revistas Mexicanas de Investigación Científica y Tecnológica del CONACYT.
3. Aprobar su examen de grado mediante la defensa de su tema de tesis ante un jurado conformado por su comité tutorial, conformado por profesores del núcleo académico básico y, si son requeridos, colaboradores institucionales y externos.

Plan de estudios:

Asignaturas	HT	HP	TC	Requisitos
1er. Semestre				
Química y Análisis de Alimentos	3	1	7	Ninguno
Seminario de Investigación I	3	2	8	Ninguno
Diseño de Experimentos y Análisis de Datos	3	1	7	Ninguno
Optativa I	3	1	7	Ninguno
Optativa II	3	1	7	Ninguno
2do. Semestre				
Fisicoquímica de Alimentos	3	1	7	Química y Análisis de Alimentos
Microbiología e Inocuidad Alimentaria	3	1	7	Ninguno
Optativa III	3	1	7	Ninguno
Optativa IV	3	1	7	Ninguno
Seminario de Investigación II	3	2	8	Seminario de Investigación I
3er. Semestre				
Seminario de Investigación III	2	3	7	Seminario de Investigación II
4to. Semestre				
Seminario de Investigación IV	2	3	7	Seminario de Investigación III
TOTAL DE CRÉDITOS:			86	

HT: Horas Teoría por semana, HP: Horas Práctica por semana, TC: Total de créditos.

**Líneas de Investigación:****1. LGAC TECNOLOGÍAS TRADICIONALES Y EMERGENTES DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.**

Esta línea explora tratamientos tradicionales de procesamiento y conservación de alimentos (deshidratación, pasteurización, esterilización comercial) así tecnologías emergentes no térmicas (ultrasonido, luz ultravioleta, alta presión) y procesos mixtos o asistidos para garantizar la inocuidad, incrementar la vida útil y evaluar cambios fisicoquímicos, tecnológico- funcionales y/o sensoriales en productos alimenticios de origen vegetal y animal mediante un enfoque multidisciplinario.

2. LGAC ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRICIÓN (AFN).

Esta línea de investigación se enfoca en el estudio avanzado de productos alimenticios funcionales – aquellos con componentes promotores de la salud del consumidor altamente demandados debido al reciente incremento en la incidencia de enfermedades crónico- degenerativas relacionadas con el estrés oxidativo. A través de la identificación, caracterización y cuantificación de diferentes metabolitos secundarios y compuestos bioactivos en alimentos mediante técnicas analíticas y la evaluación de su actividad biológica in vitro e in vivo

Planta Docente:**Facultad de Ingeniería Química**

- D.C. Ma. Leticia Calderón Fernández
- D.C. Edith Corona Jiménez
- D.C. Ma. Lorena Luna Guevara
- D.C. Juan José Luna Guevara
- D.C. Francisco Manuel Pacheco Aguirre
- D.C. María Elena Ramos Cassellis
- D.C. Héctor Ruiz Espinosa

Facultad de Ciencias Químicas

- D.C. Raúl Ávila Sosa Sánchez
- D.C. Paola Hernández Carranza
- D.C. Addi Rhode Navarro Cruz
- D.C. Carlos Enrique Ochoa Velasco

Perfil de Ingreso:

Las y los aspirantes al programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos deberán ser profesionistas en áreas del conocimiento afines a la ciencia y tecnología alimentaria incluyendo personas egresadas de las licenciaturas en Ingeniería en Alimentos o en Procesos Alimentarios, Químico Fármaco Biólogo, Biotecnología, Ingeniería Agroindustrial y/o Agropecuaria, Ingeniería Bioquímica, Química de Alimentos, o en otra que el Comité Académico considere como apta y compatible con el programa de posgrado.



BUAP



Vicerrectoría de Investigación
y Estudios de Posgrado

Además, las y los aspirantes al programa deberán cumplir satisfactoriamente con los requisitos de ingreso y contar con los siguientes conocimientos, aptitudes, actitudes, habilidades y valores

Perfil de Egreso:

Las y los egresados(as) del programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos serán capaces de:

- ♦ **Proponer soluciones creativas y pertinentes a problemas de ciencia y tecnología alimentaria.**
- ♦ **Formular y ejecutar proyectos de investigación asociados con sectores académico y productivo, de manera individual o como integrante de un colectivo de trabajo.**
- ♦ **Comunicarse de forma efectiva, tanto verbalmente como por escrito con pares académicos, a través de presentaciones en foros de investigación o publicaciones nacionales e internacionales; asimismo, podrá divulgar conocimiento científico en espacios no académicos.**