

Plan de Estudios de la Maestría en Ingeniería de Alimentos

PRIMER SEMESTRE

N°	Código	Asignatura	H.	T.	P.	C.	Requisitos
1	MA 101	Métodos Matemáticos Aplicados a la Industria de Alimentos	4	4		4	Ninguno
2	MA 102	Propiedades físicas de los Alimentos	4	4		4	Ninguno
3	MA 103	Tesis de Maestría I	4	4		4	Ninguno
4	MA 104	Ampliación de Ingeniería de Procesos en la Industria de Alimentos	4	4		4	Ninguno
Total			16	16		16	

SEGUNDO SEMESTRE

N°	Código	Asignatura	H.	T.	P.	C.	Requisitos
5	MA 201	Modelamiento de la vida útil del Alimento	4	4		4	MA 101
6	MA 202	Tópicos Especiales de Biotecnología	4	4		4	MA 102
7	MA 203	Diseño y análisis de experimentos en la Ingeniería de alimentos	4	4		4	MA 103
8	MA 204	Técnicas y modelamiento de frio en alimentos (e)	4	4		4	MA 104
9	MA 205	Termobacteriología aplicada al alimento(e)	4	4		4	MA 104
Total			16	16		16	

(e) solo corresponde a un electivo elegible por los alumnos.

TERCER SEMESTRE

N°	Código	Asignatura	H.	T.	P.	C.	Requisitos
10	MA 301	Aplicación de membranas e Irradiación de Alimentos (e)	4	4		4	MA 201
11	MA 302	Deshidratación Osmótica y Secado de Alimentos (e)	4	4		4	MA 201
12	MA 303	Tratamiento y aprovechamiento de Residuos Sólidos, Líquidos y Gaseosos en la Industria de Alimentos	4	4		4	MA 202
13	MA 304	Tesis de Maestría II	4	4		4	MA 203
14	MA 305	Automatización y Control en la Industria de Alimentos	4	4		4	MA 204 ó MA 205
Total			16	16		16	

(e) solo corresponde a un electivo elegible por los alumnos.

H: número de horas

T: horas de teoría

P: práctica

C: créditos

Total de Créditos: 48 (cuarenta y ocho) créditos.