

**PLAN DE ESTUDIOS
MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

CICLO I								
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	TIPO	C	T	P	H	REQ
01	CTA101	QUIMICA Y BIOQUIMICA DE ALIMENTOS	O	4	3	2	5	-----
02	CTA102	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	O	4	3	2	5	-----
03	CTA103	ANALISIS DE ALIMENTOS	O	4	3	2	5	-----
04	CTA104	INVESTIGACIÓN I	O	4	2	4	6	-----
TOTAL				16	11	10	21	

CICLO II								
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	TIPO	C	T	P	H	REQ
05	CTA201	FISICO QUIMICA DE ALIMENTOS	O	4	3	2	5	CTA103
06	CTA202	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	O	4	3	2	5	CTA102 CTA103
07	CTA203	TECNOLOGIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS I	O	4	3	2	5	CTA101 CTA102
08	CTA204	INVESTIGACIÓN II	O	4	2	4	6	CTA104
TOTAL				16	11	10	21	

CICLO III								
N°	CÓDIGO	ASIGNATURA	TIPO	C	T	P	H	REQ
09	CTA301	ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	O	4	3	2	5	CTA103 CTA201
10	CTA302	TECNOLOGIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS II	O	4	3	2	5	CTA203
11	CTA303	TRATAMIENTO TERMICO DE LOS ALIMENTOS	O	4	3	2	5	CTA201
12	CTA 304	INVESTIGACIÓN III	E	4	2	4	6	
TOTAL				16	11	10	21	

MALLA CURRICULAR

CICLO I	CICLO II	CICLO III
QUIMICA Y BIOQUIMICA DE ALIMENTOS	FISICO QUIMICA DE ALIMENTOS	ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS II
ANALISIS DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS I	TRATAMIENTO TERMICO DE LOS ALIMENTOS
INVESTIGACIÓN I	INVESTIGACIÓN II	INVESTIGACIÓN III