



### PRIMER SEMESTRE

N°	Código	Asignatura	Horas totales			Requisitos
			T	P	C	
1.	MA 101	Métodos matemáticos aplicados a la industria de alimentos	64		4	Ninguno
2.	MA 102	Propiedades físicas de los alimentos	64		4	Ninguno
3.	MA 103	Tesis de Maestría I	64		4	Ninguno
4.	MA 104	Ampliación de ingeniería de procesos en la industria de alimentos	64		4	Ninguno

### SEGUNDO SEMESTRE

N°	Código	Asignatura	Horas totales			Requisitos
			T	P	C	
5.	MA 201	Modelamiento de la vida útil del alimento	64		4	MA 101
6.	MA 202	Tópicos especiales de biotecnología	64		4	MA 102
7.	MA 203	Diseño y análisis de experimentos en la ingeniería de alimentos	64		4	MA 103
<b>CURSOS ELECTIVOS (e)</b>						
8.	MA 204	Técnicas y modelamiento de frío en alimentos (e)	48	4		MA 104
	MA 205	Termo bacteriología aplicada al alimento(e )	48	4		MA 104

### TERCER SEMESTRE

N°	Código	Asignatura	Horas totales			Requisitos
			T	P	C	
5.	MA 303	Tratamientos y aprovechamiento de residuos sólidos, líquidos y gaseosos en la industria de alimentos	64		4	MA 202
6.	MA 304	Tesis de Maestría II	64		4	MA 203
7.	MA 305	Automatización y control en la industria de alimentos	64		4	MA 204 MA 205
<b>CURSOS ELECTIVOS (e)</b>						
8.	MA 301	Aplicación de membranas e Irradiación de Alimentos (e)	48	32	4	MA 201
	MA 302	Deshidratación Osmótica y Secado de Alimentos (e )	48	32	4	MA 201

**TOTAL CRÉDITOS: 48**



## MALLA CURRICULAR

