

REQUISITOS DE INGRESO

- ▶ Título de Licenciatura en un área afín al programa.
- ▶ Promedio mínimo de 8.0 en Licenciatura.
- ▶ Capacidad de traducción en el idioma inglés.
- ▶ Curriculum Vitae con documentos probatorios.
- ▶ Carta de exposición de motivos.
- ▶ Aprobar entrevista y examen de admisión.

CONVOCATORIA 2020

Actividad	Fecha
Solicitudes	Hasta el 31 de Julio
EXANI III	Por Definir
Propedéutico (opcional)	Por Definir
Examen de Inglés	Por Definir
Exámenes / Entrevista	5 - 7 de Agosto
Resultados	14 de Agosto
Inicio de clases	14 de Septiembre

INFORMES

Facultad de Ciencias Químico Biológicas
Universidad Autónoma de Sinaloa
Cd. Universitaria, Culiacán, Sinaloa, Méx.



Dr. Ernesto Aguilar Palazuelos
eaguilar@uas.edu.mx
Tel/ Fax 01 (667) 713-66-15

DIRECTORIO

Dr. Juan Eulogio Guerra Liera
Rector

MC. Jesús Madueña Molina
Secretario General

Dr. Luis Gilberto Pietsch Castro
Secretario Académico Universitario

Dr. Fidencio López Beltrán
Director de Servicios Escolares

Dr. Mario Nieves Soto
Director de Investigación y Posgrado

Dr. Jorge Milán Carrillo
Director de la Facultad

Dr. Eusiel Rubio Castro
Secretario Académico

LI. Jesús Humberto Ledesma López
Secretario Administrativo

T.A. Rosy Delia Félix Ontiveros
Coord. Dpto. de Vinculación
e Internacionalización

Dr. Ernesto Aguilar Palazuelos
Coordinador de la Maestría en Ciencia
y Tecnología de Alimentos



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DE SINALOA



Dirección General de Investigación y Posgrado
Facultad de Ciencias Químico Biológicas

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Edición 2020

PROGRAMA EN EL PNPC - CONACYT (BECAS)

DURACIÓN: 2 AÑOS

HORARIO: TIEMPO COMPLETO



Visítanos: <http://mcta.fcqb.uas.edu.mx>
Envío de solicitudes: mctauas@gmail.com

<http://mcta.fcqb.uas.edu.mx>

PRESENTACIÓN

El programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos inició sus actividades en febrero de 1991 derivado de la necesidad de formar y consolidar cuadros académicos y de investigación que permitan elevar la calidad de la educación, y al mismo tiempo contribuir a la solución de la problemática del sector agrícola y tecnalimentario de nuestra entidad.

La planta académica tiene amplia experiencia en docencia e investigación. Todos los profesores del núcleo académico pertenecen al Sistema Nacional de Investigadores. El trabajo académico del programa se expresa a través del financiamiento de proyectos de investigación por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), Instituto de Apoyo a la Investigación e Innovación (INAPI) Sinaloa, Fondo Mixto CONACYT-Gobierno de Sinaloa, Fundación Produce y la Universidad Autónoma de Sinaloa, la participación en congresos nacionales e internacionales, la publicación de artículos científicos y la vinculación con el sector productivo.



PERFIL DE INGRESO

- ▶ Egresado del área químico-biológica, agronómica, nutricional u otras afines al programa.
- ▶ Conocimientos en matemáticas, química, física, biología y bioquímica.
- ▶ Traducción de inglés técnico, capacidad de análisis y trabajo en equipo.
- ▶ Interés por el estudio de los alimentos de origen vegetal, compromiso y responsabilidad.

PERFIL DEL EGRESADO

- ▶ Elaborar y ejecutar proyectos de investigación.
- ▶ Utilizar los avances científicos y tecnológicos en el desarrollo de nuevos procesos.
- ▶ Adaptar tecnologías y desarrollar nuevos productos.
- ▶ Desempeñar su labor atendiendo valores éticos y morales.

PLAN DE ESTUDIOS

TRIMESTRE	MATERIA	CREDITOS		
		C	I	L
1ro.	Química y Bioquímica de Alimentos	3	3	0
	Fisiología Vegetal	3	3	0
	Métodos Analíticos	2	2	0
2do.	Diseño de Experimentos	3	3	0
	Optativa I	3-4	3-4	0
3ro.	Tecnologías de Conservación	4	4	0
	Optativa II	3-4	3-4	0
	Metodología de Investigación	1	1	0
4to.	Seminario de Tesis I			4
	Actividades de Investigación I			6
5to.	Actividades de Investigación II			8
6to.	Actividades de Investigación III			8
7mo.	Actividades de Investigación IV			8
8vo.	Actividades de Investigación V			6
	Seminario de Tesis II			4

C= Clases; I= Trabajo Independiente; L= Laboratorio

MATERIAS OPTATIVAS

OPTATIVA I

ingeniería de Alimentos I	4	4	0
Ciencia y Tecnología de Cereales	3	3	0
Ciencia y Tecnol. de Leguminosas	3	3	0
Bioquímica y Fisiología Poscosecha	4	4	0
Fisiología Vegetal II	4	4	0

OPTATIVA II

Ingeniería de Alimentos II	4	4	0
Extrusión de Alimentos	3	3	0
Manejo Poscosecha	4	4	0
Genética y Biología Molecular	4	4	0
Optimización por Superficies de Respuesta	3	3	0

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- ▶ Caracterización bioquímica y fisicoquímica de alimentos de origen vegetal.
- ▶ Fisiología y tecnología poscosecha de productos vegetales.
- ▶ Ingeniería y procesamiento de alimentos de origen vegetal.

PROFESORES

DR. ERNESTO AGUILAR PALAZUELOS	CINVESTAV
DR. JORGE MILÁN CARRILLO	UAS
DR. JOSÉ ANGELO LÓPEZ VALENZUELA	U. ARIZONA
DR. JOSÉ DE JESÚS CARO CORRALES	IPN
DR. MISAEL ODIN VEGA GARCÍA	CIAD
DR. JOSÉ DE JESÚS ZAZUETA MORALES	UAQ
DR. FRANCISCO DELGADO VARGAS	CINVESTAV
DR. ROBERTO GUTIÉRREZ DORADO	UAS
DR. CUAUHTÉMOC REYES MORENO	CINVESTAV
DRA. IRMALETICIA CAMACHO HERNÁNDEZ	ITD
DR. ARMANDO CARRILLO LÓPEZ	CINVESTAV
DRA. EDITH O. CUEVAS RODRÍGUEZ	UAQ
DR. ANGEL VALDEZ ORTIZ	CINVESTAV
DRA. NOELIA JACOBO VALENZUELA	ITD
DR. JOSÉ ANTONIO GARZÓN TIZNADO	CINVESTAV
DRA. SARAID MORA ROCHÍN	UAS
DRA. KAREN V. PINEDA HIDALGO	UAS
DR. JULIO MONTES AVILA	ITT
DR. CARLOS IVAN DELGADO NIEBLAS	ITD
DRA. GABRIELA LOPEZ ANGULO	UAS
MC. JEANETT CHAVEZ ONTIVEROS	CINVESTAV