

Maestría en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana

Programa curricular individual - Ejemplo

Unidad Curricular	Contenido temático	Horas / Créditos	Tipo de actividad
Bloque 1	Bases de la Anatomía y Fisiología Humana	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Bioquímica nutricional	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Bioestadística	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Regulación de metabolismo intermedio	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Propiedades fisicoquímicas de componentes alimentarios	75 / 5	Teórico y taller / práctico
	Sistemas alimentarios y digestoabsorción	45 / 3	Teórico y taller / práctico
Subtotal Unidad Curricular 1		300 / 20	
Bloque 2	Alimentación en etapas del desarrollo	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Mecanismos etiopatogénicos de principales patologías humanas	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Alimentos funcionales y nutraceuticos	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Bioética	30 / 2	Teórico y taller / práctico
	Electivas	120 / 8	N / C
Subtotal Unidad Curricular 2		300 / 20	
Bloque 3	Procesamiento y calidad nutricional de alimentos	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Diseño de alimentos de future	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Diseño de estrategias para la promoción de salud y la prevención y tratamiento de enfermedades	60 / 4	Teórico y taller / práctico
	Electivas	120 / 8	N / C
Subtotal Unidad Curricular 3		300 / 20	
Bloque 4	Desarrollo del proyecto de investigación	600 / 40	Trabajo de tesis
Subtotal Unidad Curricular 4		1500 / 100	