

Plan de Estudios del Programa SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

DRIVER AFILESTEE						
PRIMER SEMESTRE						
Cursos		7	P	0	CR	Antecedentes
CIENCIA DE LOS ALIMENTOS APLICADA A	A LA SEGURIDAD	3	2	0	8	
PROCESO DE ALIMENTACION-NUTRICIO	N	4	0	0	8	
INVESTIGACION I		0	0	0	7	
	Créditos	7	2	0	23	
SEGUNDO SEMESTRE						
Cursos		7	P	0	CR	Antecedentes
SOCIOECONOMIA ALIMENTARIA		2	2	0	6	
INOCUIDAD ALIMENTARIA		2	2	0	6	
POLITICAS PUBLICAS PARA LA SEGURID ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	AD	2	0	0	4	
INVESTIGACION EN SEGURIDAD ALIMEN NUTRICIONAL	TARIA Y	0	0	0	3	
	Créditos	6	4	0	19	
TERCER SEMESTRE						
Cursos		7	P	0	CR	Antecedentes
PLANIFICACION		2	2	0	6	
CALIDAD DE VIDA SALUDABLE		3	2	0	8	
INVESTIGACION II		0	0	0	7	
TOXICOLOGIA ALIMENTARIA		3	2	0	8	
	Créditos	8	6	0	29	
CUARTO SEMESTRE						
Cursos		T	P	0	CR	Antecedentes
TOPICO DISCIPLINAR		0	0	0	16	
DESARROLLO Y CULMINACION DE TESIS		0	0	0	14	
	Créditos	0	0	0	30	
Total de Cursos						13
Total de Horas Teoría (T):						21
Total de Horas Laboratorio	/D\·					12
	(i /-					
Total de Horas Otro (O):	_					0
Total Mínimo Créditos (CR)	•					101

Area Académica Nivel Sistema Año de Plan

AREA CIENCIAS DE LA SALUD MAESTRIA ESCOLARIZADO 2007

Área/semestre	1	2	3	4
	Ciencia de los			
	alimentos a			
	aplicada a la			
	Seguridad			
	Alimentaria (8			
	créditos)			
Décies	Proceso de			
Básica	alimentación y			
	Nutrición			
	(8 créditos)			
	Investigación I			
	(7 créditos)			
		Socio economía	Toxicología	
		Alimentaria	Alimentaria	
		(6 créditos)	(8 créditos)	
Disciplinar				
Discipiliai		Inocuidad	Planificación (6	
		Alimentaria	créditos)	
		(6 créditos)		
			Calidad de vida	

	101 créditos total	les		
créditos				
Total de	23	19	29	30
Total cursos	3	4	4	2
				(16)
				Tópico disciplinar
Terminal				,
				(14 créditos)
				tesis
				Seminario de
		(3 créditos)		
		Nutricional		
		Alimentaria y		
		Seguridad		
		Investigación en		
		(4 créditos)	(7 créditos)	
		Alimentaria	Investigación II	
		para la Seguridad		
		Políticas públicas	(8 créditos)	

ESTRUCTURA CURRICULAR POR PERIODO LECTIVO

Primer semestre

Nombre del curso	Créditos	Horas	
		Teoría	Práctica
Ciencia de los alimentos aplicada a la	8	3	2
Seguridad Alimentaria			

Proceso de alimentación y nutrición	8	4	0
Investigación I	7	0	0
Total	23	7	2

Segundo semestre

Nombre del curso	Créditos	Horas	
		Teoría	Práctica
Socioeconomía Alimentaria	6	2	2
Inocuidad de alimentos	6	2	2
Políticas públicas para la seguridad alimentaria	4	2	0
Investigación en Seguridad Alimentaria y nutricional	3	0	0
Total	19	6	4

Tercer semestre

Nombre del curso	Créditos	Horas	
		Teoría	Práctica
Planificación	6	2	2
Calidad de vida saludable	8	3	2
Investigación II	8	0	0
Toxicología alimentaria	8	3	2
Total	30	8	6

Cuarto semestre

Nombre del curso	Créditos	Horas	Horas	
		Teoría	Práctica	
Seminario de tesis	16	0	0	
Seminario de Tópico disciplinar	14	0	0	
Total	101	21	12	