



Plan de Estudio

ASIGNATURA 1	
Aspectos metabólicos, de inocuidad y toxicológicos en Ciencia de Alimentos	
NOMBRE	CONTENIDOS
MÓDULO 1.1 Metabolismo de Nutrientes	Fundamentos de la química de alimentos y las bases de la innovación alimentaria
	Nutrientes y el comportamiento del alimento en el organismo
	Integración metabólica en alimentación y ayuno
	Funcionalidad tecnológica de los alimentos
MÓDULO 1.2 Ciencias de los Alimentos	Metodologías tecnológicas en Ciencia de Alimentos
	Ingeniería y tecnologías avanzadas en la industria de alimentos
	El control génico de los procesos nutricionales
MÓDULO 1.3 Inocuidad y toxicología alimentaria	Inocuidad y seguridad alimentaria
	Toxicología



ASIGNATURA 2

Aspectos sensoriales, funcionales y de sustentabilidad en Tecnología de Alimentos

NOMBRE	CONTENIDOS
MÓDULO 2.1 Respuesta sensorial aplicada	Propiedades y atributos sensoriales
	Metodología sensorial
	Aplicación del análisis sensorial en la industria de alimentos
	Estudios de vida útil en alimentos
MÓDULO 2.2 Alimentos funcionales	El concepto, definición y categorías
	Sustancias de origen natural con propiedades funcionales
	Alimentos funcionales críticos
MÓDULO 2.3 Tecnología de alimentos para la innovación	Propiedades físicas de los alimentos
	Tecnologías tradicionales de conservación de alimentos
	Avances en ingeniería y tecnologías en la industria de alimentos
MÓDULO 2.4 Alimentos sustentables y economía circular	Diseño e innovación en alimentos e ingredientes
	Producción limpia de alimentos
	Huella de carbono y huella hídrica en la producción de alimentos sustentables
	Alimentos orgánicos y biodinámicos
	Alimentos transgénicos