

DOCTORADO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

| SEMESTRE I | HORAS TEORÍA | HORAS EVALUACIÓN | HORAS PRÁCTICAS | HORAS TOTALES | CRÉDITOS |
|--|--------------|---------------------|--------------------|---------------|----------|
| Cronología de la Alimentacion en el mundo | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Fundamentos Morfológicos, Bioquímicos y Fisiológicos de la Nutrición | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Metodología de la Investigación | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Seminario de Tesis I | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| TOTAL | 180 | 12 | 0 | 192 | 12 |
| SEMESTRE II | | | | | |
| Cultura General I (Pintura) | 30 | 2 | 0 | 32 | 2 |
| Bioestadística | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Bromatología y Bioquímica de los Alimentos | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Seminario de Tesis II | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| TOTAL | 165 | 11 | 0 | 176 | 11 |
| SEMESTRE III | | | | | |
| Cultura General II (Música) | 30 | 2 | 0 | 32 | 2 |
| Estudios de Mercado en Alimentos y Nutrición | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Requerimientos Nutricionales: FAO y RDI | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Seminario de tesis III | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| TOTAL | 165 | 11 | 0 | 176 | 11 |
| SEMESTRE IV | | | | | |
| Tecnología y Biotecnología de los Alimentos | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Fisiopatología y Terapia Nutricional | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Antioxidantes Funcionales y Aditivos Alimentarios | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Seminario de tesis IV | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| TOTAL | 180 | 12 | 0 | 192 | 12 |
| SEMESTRE V | | | | | |
| Seguridad y Legislación Alimentaria Nutricional | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Marketing en Alimentos | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Seminario de tesis V | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| TOTAL | 135 | 9 | 0 | 144 | 9 |
| SEMESTRE VI | | | | | |
| Organización y Gestión en Alimentos y Nutrición | 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Finanzas de las Empresas en Alimentos y Nutrición | | , | 0 | 48 | 3 |
| | 45 | 3 | v | | |
| Seminario de tesis VI | 45 45 | 3 | 0 | 48 | 3 |
| Seminario de tesis VI TOTAL | | | | | |

Sustentación de Tesis

TOTAL CRÉDITOS 64