

# Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

CONVOCATORIA 2022

FACULTADES DE CIENCIAS QUÍMICAS  
E INGENIERÍA QUÍMICA

Recepción de documentos:  
15 de marzo al 20 de mayo 2022

**BUAP** Posgrados

Las Facultades de Ciencias Químicas e Ingeniería Química, convocan a las y los interesados en realizar estudios de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos durante la promoción 2022, a participar en el proceso de selección.

## INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA

El programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos tiene por objetivo el de preparar recursos humanos con una sólida formación académica capaces de realizar investigación aplicada para la solución creativa de problemas en el área de Ciencia y Tecnología Alimentaria. Es un programa de tipo presencial y orientado a la investigación, con una duración de 4 semestres, con 20 semanas por semestre.

## OBJETIVOS

Formar Maestros en Ciencia y Tecnología de Alimentos capaces de:

- Identificar problemas relacionados con el procesamiento y conservación de alimentos y plantear soluciones creativas mediante la generación y aplicación de conocimientos científico-tecnológicos.
- Desarrollar habilidades para valorar y tomar decisiones basadas en el conocimiento científico tecnológico, analizando temas de competencia nacional e internacional relacionados con alimentos.

## PERFIL DE INGRESO

La aspirante y el aspirante al programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos deberá ser un profesionista en áreas del conocimiento afines a la ciencia y tecnología alimentaria incluyendo egresados de las licenciaturas en Ingeniería en Alimentos o en Procesos Alimentarios, Químico Farmaco Biólogo, Biotecnología, Ingeniería Agroindustrial y/o Agropecuaria, Ingeniería Bioquímica, Química de Alimentos, o en otra que el Comité Académico considere como apta y compatible con el programa de posgrado. Además, los aspirantes al programa deberán cumplir satisfactoriamente con los requisitos de ingreso y contar con los siguientes conocimientos, aptitudes, actitudes, habilidades y valores.

## PERFIL DE EGRESO

El egresado y la egresada del programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos será capaz de:

- Proponer soluciones creativas y pertinentes a problemas de ciencia y tecnología alimentaria.
- Formular y ejecutar proyectos de investigación asociados con sectores académico y productivo, de manera individual o como miembro de un colectivo de trabajo.
- Comunicarse de forma efectiva, tanto verbalmente como por escrito con pares académicos, a través de presentaciones en foros de investigación o publicaciones nacionales e internacionales; asimismo, podrá divulgar conocimiento científico en espacios no académicos.

## PLAN DE ESTUDIOS

- Todas las actividades contempladas en el mapa curricular están dirigidas hacia la investigación y se distribuyen a lo largo de los cuatro semestres de duración del programa. Los alumnos inscritos en el mismo deberán cursar las 8 asignaturas obligatorias (4 materias formativas y 4 semestres de investigación) y 4 asignaturas optativas; éstas últimas serán seleccionadas por el director de tesis y serán aprobadas por su comité tutorial para garantizar que sean acordes con el tema de investigación, coadyuven a su desarrollo y que, junto con las asignaturas obligatorias, contribuyan a la consecución del perfil de egreso. El programa se cursará en cuatro semestres, durante los cuales el alumno deberá aprobar un total de 86 créditos, distribuidos de la siguiente manera:
  - 28 créditos correspondientes a las asignaturas formativas (Química y Análisis de Alimentos, Diseño de Experimentos y Análisis de Datos, Físicoquímica de Alimentos, Microbiología e Inocuidad Alimentaria), las cuales son de carácter teórico-práctico y comunes a todos los alumnos del programa.
  - 30 créditos correspondientes al desarrollo de sus actividades semestrales obligatorias de investigación, las cuales están contenidas en las cuatro asignaturas de Seminario de Investigación (I-IV), dentro de las cuales se deberá des <https://www.facebook.com/MCTA.BUAP> y presentar el protocolo de tesis (Seminario de Investigación I) y mostrar los avances de investigación ante el Comité Tutorial y cuyo objetivo final será la presentación de una tesis de investigación (Seminarios II-IV).
  - 28 créditos correspondientes a cuatro de las asignaturas optativas las cuales deberán seleccionarse de entre las incluidas en el listado previo y de acuerdo con los criterios establecidos en las Normas Complementarias.

- Grado que otorga: Maestría
- Título que se obtiene: Maestro (a) en Ciencia y Tecnología de Alimentos

## MAPA CURRICULAR

Orientación: Investigación

Modalidad: Presencial o a distancia, dependiendo de la situación sanitaria que prevalezca

Código	Asignaturas	HT	HP	TC	Requisitos
<b>1er. semestre</b>					
	Química y Análisis de los Alimentos	3	1	7	Ninguno
	Seminario de Investigación I	3	2	8	Ninguno
	Diseño de experimentos y análisis de datos	3	1	7	Ninguno
	Optativa I	3	1	7	Ninguno
	Optativa II	3	1	7	Ninguno
<b>2do. semestre</b>					
	Físicoquímica de Alimentos	3	1	7	Química y Análisis de Alimentos
	Microbiología e Inocuidad Alimentaria	3	1	7	Ninguno
	Optativa III	3	1	7	Ninguno
	Optativa IV	3	1	7	Ninguno
	Seminario de Investigación II	3	2	8	Seminario de Investigación I
<b>3er. semestre</b>					
	Seminario de Investigación III	2	3	7	Seminario de Investigación II
<b>4to. semestre</b>					
	Seminario de Investigación IV	2	3	7	Seminario de Investigación III
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>				<b>86</b>	

**HT:** Horas teoría por semana, **HT:** Horas práctica por semana, **TC:** Total de créditos

## LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- LGAC Tecnologías tradicionales y emergentes de conservación de alimentos. Esta línea explora tratamientos tradicionales de deshidratación, pasteurización, esterilización comercial) así tecnologías emergentes no térmicas (ultrasonido, luz ultravioleta, alta presión) y procesos mixtos o asistidos para garantizar la inocuidad, incrementar la vida útil y evaluar cambios fisicoquímicos, tecnológico- funcionales y/o sensoriales en productos alimenticios de origen vegetal y animal mediante un enfoque multidisciplinario.
- LGAC Alimentos funcionales y nutrición (AFN). Esta línea de investigación se enfoca en el estudio avanzado de productos alimenticios funcionales – aquellos con componentes promotores de la salud del consumidor altamente demandados debido al reciente incremento en la incidencia de enfermedades crónico- degenerativas relacionadas con el estrés oxidativo. A través de la identificación, caracterización y cuantificación de diferentes metabolitos secundarios y compuestos bioactivos en alimentos mediante técnicas analíticas y la evaluación de su actividad biológica in vitro e in vivo.

## LISTADO DE PROFESORES PERTENECIENTES A LA PLANTA ACADÉMICA BASE DE LA MCYTA

Faculta de Ingeniería Química	Facultad de Ciencias Químicas
D.C. Ma. Leticia Calderón Fernández	D.C. Raúl Ávila Sosa Sánchez
D.C. Edith Corona Jiménez	D.C. Paola Hernández Carranza
D.C. Ma. Lorena Luna Guevara	D.C. Addi Rhode Navarro Cruz
D.C. Juan José Luna Guevara	D.C. Carlos Enrique Ochoa Velasco
D.C. Juan José Luna Guevara	
D.C. Francisco Manuel Pacheco Aguirre	
D.C. María Elena Ramos Cassellis	
D.C. Héctor Ruiz Espinosa	

## I. ETAPAS EN EL PROCESO DE ADMISIÓN:

- Recepción de documentos
- Examen de Conocimientos y de Área
- Entrevista con la Comisión de Admisión

## II. REQUISITOS

- EXANI-III del CENEVAL (estudiantes nacionales y extranjeros): Dictamen global con un mínimo de 1050 puntos (vigencia no mayor a 1 año). Cubrir costo de examen
- Licenciatura correspondiente al perfil del área del Posgrado (Áreas de bio-ingenierías y químico-biológicas). La afinidad de los estudios previos con el programa actual será evaluado por el Comité Académico del Posgrado en caso de requerirse
  - Promedio mínimo de 8.0 en la licenciatura
  - Carta compromiso de dedicación de tiempo completo al Programa
  - Aprobar el Examen de Conocimientos
  - Presentar y aprobar entrevista
  - Acreditar mediante constancia el nivel de inglés TOEFL ITP igual 400 puntos, A2 de Cambridge, A2 ELASH
- Pago de la cuota sobre derechos de examen de conocimientos: \$ 1,500.00 M.N.

## III. DOCUMENTOS (Formato electrónico legible)

Las y los solicitantes deberán enviar a la Coordinación del Posgrado vía correo electrónico: [posgrado.alimentos@correo.buap.mx](mailto:posgrado.alimentos@correo.buap.mx) los documentos originales escaneados en formato pdf:

- Acta de nacimiento (comprobante de nacionalidad en el caso de extranjeros)
- CURP (Mexicanos)
- Comprobante de domicilio reciente
- Certificado de estudios de licenciatura
- Acta de nacimiento o constancia de que se encuentra en trámite
- Título de licenciatura o constancia de que se encuentra en trámite
- Egresados de la BUAP titulados bajo la modalidad de "Titulación Automática" presentar título de licenciatura o el dictamen oficial
- Cédula profesional o constancia de trámite.
- Currículum Vitae Único de CONACYT.
- Fotografía a color en fondo claro.
- Dos cartas de recomendación académicas

## IV. PARA LAS Y LOS ASPIRANTES EXTRANJEROS O QUE HAYAN REALIZADO SUS ESTUDIOS EN EL EXTRANJERO:

- Cuando el título de licenciatura o de estudios equivalentes no haya sido expedido por una institución del Sistema Educativo Nacional Mexicano, deberá ser revalidado previamente por la Secretaría de Educación Pública de México\*.
- Los documentos académicos expedidos en el extranjero deberán estar autenticados por el consulado de México en el país de origen o por la Secretaría de Relaciones Exteriores.
- Pasaporte (sólo para extranjeros)
- Forma migratoria FM2 o FM3
- Certificado de dominio de Idioma Español (en caso de que la lengua materna sea diferente al Español)

\* SOLO SE ACEPTARÁN SOLICITUDES AL PROCESO DE ADMISIÓN DE LAS Y LOS ASPIRANTES QUE ENTREGUEN DOCUMENTACIÓN COMPLETA

## V. PROCESO DE ADMISIÓN

### 1. ENTREGA DE DOCUMENTOS

Del 15 de marzo al 20 de mayo de 2022 vía correo electrónico [posgrado.alimentos@correo.buap.mx](mailto:posgrado.alimentos@correo.buap.mx) (NO HABRÁ PRORROGA)

### 2. EXÁMENES DE ADMISIÓN

- EXANI III: 30 de abril. En línea. Consultar el siguiente enlace [https://ceneval.edu.mx/examenes-ingreso-exani\\_iii/](https://ceneval.edu.mx/examenes-ingreso-exani_iii/)

\* En caso de contar con la evaluación, la vigencia debe ser menor a un año

- DE CONOCIMIENTOS: 3 de junio de 16:00-20:00 (Se les informará el lugar o plataforma de aplicación). El temario del examen se entregará a las y los aspirantes una vez recibida toda su documentación.

### 3. LISTA DE ASPIRANTES QUE PASAN A LA ETAPA DE ENTREVISTA

10 junio se comunicará a través de mensaje de correo electrónico

### 4. ENTREVISTA

17 de junio 16:00 20:00 (Se les informará el lugar o plataforma)

### 5. LISTA DE ACEPTADOS Y FIRMA DE CARTA COMPROMISO

24 de junio

\*LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE ADMISIÓN SERÁN INAPELABLES \*Cualquier situación no prevista será resuelta por el Comité Académico del Posgrado

## COSTO DE LA MAESTRÍA

Para los y las aspirantes mexicanos que resulten aprobados para integrarse al programa de maestría el costo de éste será de \$16,000.00 (dieciséis mil pesos 00/100 M.N.), correspondientes a pagos semestrales de \$4,000.00. El costo para extranjeros será el mismo, de acuerdo con la legislación vigente de la Institución.

La Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, en cumplimiento a lo previsto en los artículos 6º fracciones II y III y 16 Segundo Párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los numerales 5 fracción V, 38 fracción I, 39, 40, 41, 42 y 62 fracción IX de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Puebla, en relación con el artículo 1 de nuestra Ley, le informa que los datos personales que recaba con motivo del ejercicio de sus funciones, son utilizados única y exclusivamente para dichos fines. Por tanto, respecto de dichos datos esta Institución, le hace de su conocimiento que:

1. Cuenta con las medidas administrativas, técnicas y físicas para garantizar la seguridad en el manejo y custodia de los mismos.

2. Procura que esos datos sean exactos y actualizados.

3. En caso de tener conocimiento de algún dato personal inexacto o incompleto, de manera oficiosa, procederá a sustituir, rectificar o completar los mismos.

4. Evitará la transferencia de datos personales, sin la autorización del titular, y sólo se hará por orden expresa de autoridad competente.

## INFORMACIÓN

### Facultad de Ciencias Químicas

Edificio FCQ4, Ciudad Universitaria, Fracc. Jardines de San Manuel, Puebla, Pue.

Tel: 222-229-5500 Ext. 2824.

### Facultad de Ingeniería Química

Edificio FIQ7, Ciudad Universitaria, Fracc. Jardines de San Manuel, Puebla, Pue.

Tel: 222-229-5500 Ext. 7261.

Correo electrónico: [posgrado.alimentos@correo.buap.mx](mailto:posgrado.alimentos@correo.buap.mx)

FB: <https://www.facebook.com/MCTA.BUAP>