

<b>Pensum de la Carrera: DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS:</b>					
<b>Nivelación (CID)</b>					
Código	Subproyecto	UC	HT	HP	Prelación
DCTACIDC01	LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN, GRUPOS Y REDES EN EL DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	32	32	
DCTACIDC02	PROGRAMA DOCTORAL Y USO DE MEDIOS TECNOLÓGICOS Y BIOESTADÍSTICA.	4	32	32	
DCTACIDC03	INGLES BÁSICO	4	32	32	
DCTACIDC04	PRE PROYECTO DE TESIS DOCTORAL	4	32	32	
<b>Total de Unidades de Crédito por Semestre: 16</b>					

<b>Semestre 1</b>					
Código	Subproyecto	UC	HT	HP	Prelación
DCTAIC01	EPISTEMOLOGÍA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	32	32	
DCTAIC02	INNOVACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	32	32	
<b>Total de Unidades de Crédito por Semestre: 8</b>					

<b>Semestre 2</b>					
Código	Subproyecto	UC	HT	HP	Prelación
DCTAIC03	MÉTODOS ANALÍTICOS DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	32	32	
DCTAIC04	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I: INVESTIGACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	32	32	
DCTAIC05	ELECTIVA I: PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	4	32	32	
<b>Total de Unidades de Crédito por Semestre: 12</b>					

<b>Semestre 3</b>					
Código	Subproyecto	UC	HT	HP	Prelación
DCTAIC01	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II: ESCRITURA DE TEXTOS CIENTÍFICOS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	32	32	
DCTAIC02	SEMINARIO DE TESIS DOCTORAL E INVESTIGACIÓN ACADÉMICA I	4	32	32	
DCTAIC03	ELECTIVA II: EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	4	32	32	
<b>Total de Unidades de Crédito por Semestre: 12</b>					

<b>Semestre 4</b>					
Código	Subproyecto	UC	HT	HP	Prelación
DCTAIC04	SEMINARIO DE TESIS DOCTORAL E INVESTIGACIÓN ACADÉMICA II	4	32	32	
DCTAIC05	ELECTIVA III: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES	4	32	32	
DCTAIC06	TESIS DOCTORAL	5	40	40	
<b>Total de Unidades de Crédito por Semestre: 13</b>					

<b>Total de Unidades de Crédito de la Carrera: 61</b>					
---	--	--	--	--	--