



## LA BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

A través de las Facultades de Ciencias Químicas e Ingeniería Química

### CONVOCA

A las y los interesados en realizar estudios durante la promoción 2023,  
a participar en el proceso de selección para la:

## MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

### 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 Maestras y 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

Las y los aspirantes al programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos deberán ser profesionistas en áreas del conocimiento afines a la ciencia y tecnología alimentaria incluyendo personas egresadas de las licenciaturas en Ingeniería en Alimentos o en Procesos Alimentarios, Químico Fármaco 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, las y 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

Las y los egresados(as) del programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos serán capaces 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 integrante 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. Las y los estudiantes inscritos en el mismo deberán cursar las 8 asignaturas obligatorias (4 materias formativas y 4 seminarios de investigación) y 4 asignaturas optativas; éstas últimas serán seleccionadas por quien dirija la 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 la o el estudiante 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 quienes estudian el 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 desarrollar 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: Maestra (o) en Ciencia y Tecnología de Alimentos

### MAPA CURRICULAR

Orientación: Investigación

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

Asignaturas	HT	HP	TC	Requisitos
<b>1er. Semestre</b>				
Química y Análisis de 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, HP: 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 procesamiento y conservación de alimentos (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, fisiológico- 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 DOCENTES PERTENECIENTES A LA PLANTA ACADÉMICA BASE DE LA MCYT

#### Facultad de Ingeniería Química

- D.C. Ma. Leticia Calderón Fernández
- D.C. Edith Corona Jiménez
- D.C. Ma. Lorena Luna Guevara
- D.C. Ma. José Manuel Pacheco Aguirre
- D.C. María Elena Ramos Cassellis
- D.C. Héctor Ruiz Espinosa

#### Facultad de Ciencias Químicas

- D.C. Raúl Ávila Sosa Sánchez
- D.C. Paola Hernández Carranza
- D.C. Addi Rhode Navarro Cruz
- D.C. Carlos Enrique Ochoa Velasco

### 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 extranjeras(os): 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 (Calificación mínima de 8)

- 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 extranjeras/os)
- CURP (Mexicanas/os)
- Comprobante de domicilio reciente
- Certificado de estudios de licenciatura
- Carta oficial que indique el promedio de las calificaciones obtenidas en la licenciatura (puede ser el certificado si lo incluye)
- Título de licenciatura o constancia de que se encuentra en trámite
- Egresadas/os de la BUAP que se titularon bajo la modalidad de "Titulación Automática" presentar título de licenciatura o el dictamen oficial
- Cédula profesional o constancia de trámite.
- Curriculum 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 extranjeras/os)
- 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

- ENTREGA DE DOCUMENTOS

Del 1 de marzo al 12 de mayo de 2023 vía correo electrónico

[posgrado.alimentos@correo.buap.mx](mailto:posgrado.alimentos@correo.buap.mx) (NO HABRÁ PRORROGA)

- EXÁMENES DE ADMISIÓN

- EXANI III: 29 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: 19 de mayo de 10:00-14:00 (Se les informará el lugar de aplicación). El temario del examen se entregará a las y los aspirantes una vez recibida toda su documentación.

- LISTA DE ASPIRANTES QUE PASAN A LA ETAPA DE ENTREVISTA

22 de mayo se comunicará a través de mensaje de correo electrónico

- ENTREVISTA

26 de mayo 12:00-14:00 (Se les informará el lugar)

- LISTA DE ESTUDIANTES QUE SE ACEPTARON Y FIRMA DE CARTA COMPROMISO

5 de junio

- INICIO DE CURSOS

7 de agosto

**\*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 quienes se integren 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 M.N. El costo para estudiantes de otros países será el mismo, de acuerdo con la legislación vigente de la Institución.

La o el estudiante deberá llevar a cabo el proceso de inscripción institucional de la BUAP ante la Dirección de Administración Escolar (DAE), la coordinación del programa les hará llegar la póliza emitida por la DAE para su pago en el banco HSBC, en la fecha establecida por la dependencia y se comunicará oportunamente a los estudiantes. Este pago es independiente al costo del programa.

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:

- Cuenta con las medidas administrativas, técnicas y físicas para garantizar la seguridad en el manejo y custodia de los mismos.
- Procura que esos datos sean exactos y actualizados.
- En caso de tener conocimiento de algún dato personal inexacto o incompleto, de manera oficiosa, procederá a sustituir, rectificar o completar los mismos.
- 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 FCQ10 206, Ciudad Universitaria, Fracc. Jardines de San Manuel, Puebla, Pue.  
Tel: 222-229-5500 Ext. 2824 de lunes a jueves de 10:00 a 14:00 horas.

**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>

Atentamente

**“Pensar bien, para vivir mejor”**

BUAP®