Escuela Nacional de Ciencias Biológicas

ENCB

El Instituto Politécnico Nacional, a través de la Secretaría de Investigación y Posgrado y la Dirección de Posgrado, con fundamento en los artículos 2, 3, fracción III; 4, fracciones III y V; 7, 8, fracciones III y IV; 17, 18, fracciones IV, VII y VIII; 19, fracciones I, IV y V; y 20 de la Ley Orgánica; 11, 15, 16, 17, 18, fracciones V, VI y VII; 19, 21, 135, fracciones III y IV; 136, 160, fracciones I, IV y VIII; 161 y 163, fracciones I, II y VIII del Reglamento Interno; 2, apartado A, inciso b; 13, 14, fracciones XII y XV; 16, fracciones II, III, V y XXXII; 28, 29, fracciones I, XI y XIX; y 38, fracciones I, II, III y XV del Reglamento Orgánico; 3, 11 y 31, fracción V del Reglamento General de Estudios; y 61, 62, 63 y 65, fracción VIII del Reglamento de Estudios de Posgrado, todos ordenamientos del Instituto Politécnico Nacional, expide el

Mapa Curricular del Programa:

Maestría en Ciencias en Alimentos

MCLmntB26

Ciencias Médico Biológicas

Duración: **4 periodos**
Periodo escolar: **18 semanas**
Orientación: **Científica**
Clave DGP: **506545**
Modalidad: **Escolarizada**
Tipo: **Sede única**
Oficio autorización: **SIP-03860-2026**

Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC)

1. Biotecnología alimentaria y compuestos funcionales aplicados en el área de la salud
2. Caracterización física y química de alimentos
3. Componentes con actividad biológica en procesos de alimentos

Clave	Unidades de aprendizaje	Hora/semana	Créditos
	Primer periodo escolar		
26B9408	Seminario departamental de alimentos I	2	2
-	Optativa I	-	-
-	Optativa II	-	-
	Segundo periodo escolar		
-	Optativa III	-	-
-	Optativa IV	-	-
	Tercer periodo escolar		
25A9102	Seminario departamental de alimentos II	2	2
-	Optativa V	-	-
-	Optativa VI	-	-
	Cuarto periodo escolar		
25A9103	Seminario departamental de alimentos III	2	2

Actividad	Créditos
Unidades de aprendizaje / seminarios obligatorios	6
Unidades de aprendizaje optativas **Se deben acreditar, al menos, seis unidades de aprendizaje optativas que sumen, por lo menos, veintidós créditos.**	22
Tesis de grado	54
Total de créditos del programa	82

Ciudad de México a 26 de octubre, 2026

"La Técnica al Servicio de la Patria"

DRA. MARTHA LETICIA VÁZQUEZ GONZÁLEZ
SECRETARIA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

DR. SAMUEL PÉREZ RODRÍGUEZ
DIRECTOR DE POSGRADO

Anexo 1

Clave	Unidades de aprendizaje optativas	Hora/semana	Créditos
26B9405	Bionanotecnología aplicada a los alimentos	3	3
259	Enzimología	10	11
26B9406	Evaluación sensorial de alimentos	3	3
1775	Fenómenos de transporte en alimentos	3	3
06B4821	La microbiología aplicada a la tecnología de los alimentos fermentados	6	7
26B9399	Laboratorio de investigación en biotecnología alimentaria y compuestos funcionales aplicados en el área de la salud I	8	9
26B9400	Laboratorio de investigación en biotecnología alimentaria y compuestos funcionales aplicados en el área de la salud II	8	9
26B9401	Laboratorio de investigación en caracterización física y química de alimentos I	8	9
26B9402	Laboratorio de investigación en caracterización física y química de alimentos II	8	9
26B9403	Laboratorio de investigación en componentes con actividad biológica en procesos de alimentos I	8	9
26B9404	Laboratorio de investigación en componentes con actividad biológica en procesos de alimentos II	8	9
10B6199	Métodos de extracción y purificación aplicados a las ciencias de los alimentos	6	7
583	Métodos modernos de análisis I	4	5
629	Nutrición	10	11
16A7464	Nutrigenómica y nutrigenética	4	5
26B9407	Operaciones unitarias de la transformación de alimentos	6	7
2699	Optimización estadística y su aplicación en alimentos	6	7
07B5215	Productos naturales de interés en la industria alimentaria	3	3
887	Tecnología de alimentos	8	9
26B9398	Temas selectos en tecnología e ingeniería de alimentos	6	7
976	Toxicología de alimentos	5	6
03B4336	Transformaciones bioquímicas durante el procesamiento de alimentos	10	11

Ciudad de México a 26 de octubre, 2026
"La Técnica al Servicio de la Patria"

INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SEP
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

DR. SAMUEL PEREZ RODRIGUEZ
DIRECTOR DE POSGRADO