

DIRECTORIO

Lic. Salvador Herrera Soriano
Director

Arq. Jesús Tinoco Leyva
Subdirector Académico

Dra. Monserrat Hernández Bautista
Jefa de la División de Estudios de
Posgrado e Investigación
depi_acapulco@tecnm.mx

Dra. María Isabel Jiménez Maldonado
Coordinadora de la Maestría
cmca@acapulco.tecnm.mx



TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Instituto Tecnológico de Acapulco
División de Estudios de Posgrado e
Investigación

Campus Acapulco

Introducción

La Maestría en Ciencias en Alimentos del Tecnológico Nacional de México campus Acapulco es un programa orientado a la formación de profesionales altamente capacitados en investigación, innovación y desarrollo tecnológico en el área de alimentos.

Perfil de ingreso

El programa de Maestría en Ciencias en Alimentos está dirigido a profesionistas con formación en áreas afines a las ciencias químicas, biológicas, agroalimentarias y biotecnológicas, interesados en desarrollar investigación científica y tecnológica orientada al estudio, transformación, calidad e innovación en alimentos.

INFORMES



Instituto Tecnológico de Acapulco
Av. Instituto Tecnológico S/N Col.
El Cayaco Acapulco, Guerrero
México. CP. 39905



Tels. 744 442 9010, Ext. 135, 136



depi_acapulco@tecnm.mx



<https://acapulco.tecnm.mx/>



MAESTRÍA EN CIENCIAS EN ALIMENTOS

PROGRAMA PRESENCIAL





Misión

Ofrecer un programa de posgrado en Ciencias en Alimentos que forme recursos humanos de alto nivel con competencias científicas y tecnológicas, capaces de generar conocimiento, desarrollar innovación y proponer soluciones sustentables a problemáticas del sector agroalimentario.

Visión

Ser un programa de Maestría reconocido y consolidado a nivel regional y nacional por la formación de recursos humanos de excelencia, el fortalecimiento de su núcleo académico y su contribución al desarrollo científico y tecnológico del sector agroalimentario, con impacto en la innovación, la sustentabilidad y la competitividad de las cadenas productivas

Perfil del graduado

El egresado de la Maestría en Ciencias en Alimentos será un profesionista con formación científica y tecnológica sólida, capaz de generar conocimiento, desarrollar innovación y proponer soluciones a problemáticas del sector agroalimentario mediante el uso de metodologías de investigación y herramientas analíticas avanzadas.

Líneas de investigación

- Desarrollo e Innovación de Ingredientes y Alimentos Funcionales
- Biotecnología e Inocuidad Agroalimentaria

Su plan de estudios, estructurado en cuatro semestres, combina asignaturas básicas, optativas y seminarios de investigación, permitiendo al estudiante desarrollar un proyecto de tesis alineado a las Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento



Fechas importantes

Registro de aspirantes

26 de febrero al 15 de mayo

Curso propedéutico

18-25 de mayo

Presentación del examen de ingreso

11 de junio

Publicación de resultados

22 de junio

Entrevista con el comité de selección

15-16 de junio

Inscripción a la Maestría (Servicios Escolares)

11 de agosto

Inicio de clases

24 de agosto

