



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
CHIHUAHUA

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DOCTORADO EN CIENCIAS

MAPA CURRICULAR PRESENCIAL

SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII
DC101 Seminario Doctoral I 3 0 0 0 3	DC201 Seminario Doctoral II 3 0 0 0 3	DC301 Seminario Doctoral III 3 0 0 0 3	DC401 Seminario Doctoral IV 3 0 0 0 3	DC501 Seminario Doctoral V 3 0 0 0 3	DC601 Seminario Doctoral VI 3 0 0 0 3		
TD101 Tesis 0 0 1 7 8							
OPTD1 Materia Optativa I 3 3 0 0 6	OPTD2 Materia Optativa II 4 0 0 2 6	OPTD3 Materia Optativa III 4 2 0 0 6	OPTD4 Materia Optativa IV 4 0 0 2 6				
6 3 1 7 17	7 0 1 9 17	7 2 1 7 17	7 0 1 9 17	3 0 1 7 11	3 0 1 7 11	0 0 1 7 8	0 0 1 7 8

TRIMESTRE/CUATRIMESTRE/SEMESTRE (S)	8
MATERIAS OBLIGATORIAS:	11
MATERIAS OPTATIVAS:	4
HRS. TEORÍA TOTALES:	528
HRS. LAB. O TALLER TOTALES:	80
HRS. PRÁCTICA TOTALES:	128
HRS. EXTRA CLASE TOTALES:	960
CRÉDITOS TOTALES:	106

ORIENTACIÓN INVESTIGACIÓN

REQUISITOS DGP

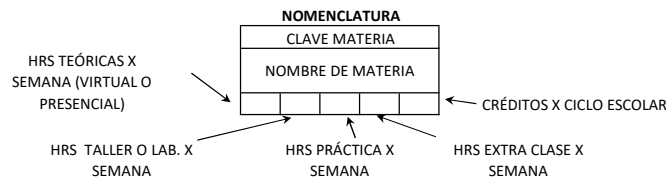
Vigencia:	Enero - Junio 2025 a Agosto - Diciembre 2028
Periodicidad:	Semestral
Modalidad:	Presencial

NOTAS:

El estudiante podrá desarrollar el trabajo de tesis en un mínimo de 6 semestres y hasta ocho semestres dentro del plan regular de estudios.

Créditos asignados a la tesis por semestre: 8
total de créditos tesis 48-64

De acuerdo a la formación del estudiante, se podrán cursar hasta cuatro materias optativas



OPTATIVAS ALIMENTOS

MA101				
Métodos Estadísticos				
4	2	0	0	6

MA303				
Procesamiento de Alimentos de Origen Animal				
4	0	0	2	6

MA307				
Tecnologías no Convencionales en la Conservación de Alimentos				
3	3	0	0	6

MA102				
Química y Bioquímica de Alimentos				
4	2	0	0	6

MA304				
Procesamiento de Alimentos de Origen Vegetal				
4	0	0	2	6

MA308				
Tópicos Avanzados en Ciencia y Tecnología				
3	3	0	0	6

MA103				
Microbiología de Alimentos				
3	3	0	0	6

MA305				
Química de Productos Naturales				
3	3	0	0	6

MA309				
Ingeniería Alimentaria				
4	0	0	2	6

MA201				
Tecnología de Alimentos				
3	3	0	0	6

MA306				
Propiedades de los Alimentos				
3	3	0	0	6

MA3010				
Bioprocesos de Alimentos				
4	0	0	2	6

MA302				
Evaluación Sensorial				
3	3	0	0	6

OPTATIVAS QUÍMICAS

MQ102				
Química Inorgánica Avanzada				
4	0	0	2	6

MQ302				
Elucidación Estructural de Compuestos Químicos				
4	0	0	2	6

MQ306				
Química Organometálica y Catalisis				
4	0	0	2	6

MQ103				
Química Orgánica Avanzada				
4	0	0	2	6

MQ303				
Fisicoquímica Avanzada				
4	0	0	2	6

MQ307				
Química Teórica y Computacional				
4	0	0	2	6

MQ202				
Fisicoquímica				
4	0	0	2	6

MQ304				
Química Ambiental				
4	0	0	2	6

MQ308				
Química Bioorgánica				
4	0	0	2	6

MQ301				
Análisis Instrumental				
4	0	0	2	6

MQ305				
Química de Materiales				
4	0	0	2	6

MQ309				
Temas Selectos en Ciencias Químicas				
4	0	0	2	6

OPTATIVAS BIOTECNOLOGÍA

MB103				
Técnicas Analíticas en Biotecnología I				
4	0	0	2	6

MB504				
Procesos Biológicos				
4	0	0	2	6

MB509				
Fisiología Celular				
4	0	0	2	6

MB104				
Bioquímica Avanzada				
4	0	0	2	6

MB505				
Cinética Enzimática				
4	0	0	2	6

MB5010				
Microbiología Aplicada				
4	2	0	0	6

MB501				
Técnicas Analíticas en Biotecnología II				
4	2	0	0	6

MB506				
DNA Recombinante				
4	2	0	0	6

MB5011				
Tópicos Avanzados en Biotecnología				
4	0	0	2	6

MB502				
Biotecnología Vegetal				
4	0	0	2	6

MB507				
Epidemiología				
4	0	0	2	6

MB5012				
Toxicología Ambiental				
4	0	0	2	6

MB503				
Bioinformática				
4	0	0	2	6

MB508				
Experimental Parasitology				
4	0	0	2	6

MB5013				
Tratamiento de Aguas Residuales				
4	0	0	2	6

OPTATIVAS ENSEÑANZA

DC701				
Enseñanza de la Ciencia				
4	0	0	2	6

DC702				
Filosofía de la Ciencia				
4	0	0	2	6