

REQUISITOS DE ADMISIÓN



- ✦ Carta de aceptación expedida por la coordinación del programa.
 - ✦ Carta promedio expedida por la institución de procedencia (licenciatura afín al programa) con promedio mínimo 80.
 - ✦ Copia de Kardex.
 - ✦ Copia del acta de nacimiento.
 - ✦ CURP.
 - ✦ Curriculum Vitae, con documentos probatorios.
 - ✦ Fotografías tamaño infantil (5).
 - ✦ Carta de recomendación (2).
 - ✦ Carta de aceptación como Director de tesis de un miembro de la planta docente del programa.
 - ✦ Carta de interés de ingreso al programa.
 - ✦ Copia de la cédula profesional.
 - ✦ Comprobante de domicilio con código postal.
- Realizar los trámites de inscripción en la Subdirección de Posgrado.

CONTACTOS

Dra. Katiushka Arévalo Niño
Subdirectora de Posgrado
E-mail: katiushka.arevalonn@uanl.edu.mx

Dr. Pablo Zapata Benavides
Secretario Técnico de Posgrado
E-mail: pablo.zapatabn@uanl.edu.com

Dr. Sergio A. Galindo Rodríguez
Coordinador del Programa de Maestría en MyAIRB
E-mail: recursos.bioticosfcb@uanl.mx



DIRECTORIO

MEC. ROGELIO GARZA RIVERA
RECTOR

DR. SANTOS GUZMÁN LÓPEZ
SECRETARIO ACADÉMICO

DR. JOSE I. GONZÁLEZ ROJAS
DIRECTOR

DRA. DIANA RESÉNDEZ PÉREZ
SUBDIRECTORA ACADÉMICA

DRA. KATIUSHKA ARÉVALO NIÑO
SUBDIRECTORA DE POSGRADO

DR. SERGIO A. GALINDO RODRÍGUEZ
COORDINADOR DE LOS PROGRAMAS DE POSGRADO EN MyAIRB

Subdirección de Postgrado

Facultad de Ciencias Biológicas, UANL
Av. Pedro de Alba s/n cruz con Av. Rectores,
Ciudad Universitaria.
San Nicolás de los Garza, 66455 Nuevo León,
México.
Tel. (81) 8329 4000, ext. 3651
Tel. (81) 8329 4000, ext. 3680



UANL



FCB



UANL
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



FCB
FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

SUBDIRECCIÓN DE POSGRADO

MAESTRÍA EN MANEJO Y APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE RECURSOS BIÓTICOS (MyAIRB)



BIOTECNOLOGÍA DE PRODUCTOS NATURALES

MANEJO INTEGRAL DE RECURSOS VEGETALES



CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Maestría en Ciencias
4 semestres



Ciudad Universitaria,
San Nicolás de los Garza, NL

OBJETIVO

Formar recursos humanos especializados con un conocimiento multidisciplinario e integral que les permita colaborar en el desarrollo de proyectos de investigación científica, básica y aplicada, incorporando técnicas, procedimientos y estrategias originales, que lleven a resolver problemas en las áreas de i) Biotecnología de Productos Naturales, ii) Manejo Integral de Recursos Vegetales y iii) Ciencia y Tecnología de Alimentos.



PERFIL DE INGRESO

Los aspirantes deberán ser egresados de una Licenciatura en Ciencias Químicas, Biológicas, Agronómicas o afines. Además, los candidatos deberán poseer iniciativa propia, con capacidad creativa y analítica para participar en proyectos de investigación básica y aplicada.

El candidato deberá tener responsabilidad y disponibilidad de tiempo completo para atender el programa.

PERFIL DE EGRESO

El egresado de la Maestría posee la capacidad de proponer y desarrollar soluciones originales e integrales a problemas relacionados con el manejo y aprovechamiento de recursos bióticos. Así mismo, interactúa con equipos multidisciplinarios de trabajo y plantea metodologías factibles para alcanzar los objetivos definidos en la problemática a resolver. Además, su visión global lo faculta para desempeñarse, en los sectores público y privado, en actividades de docencia, investigación y desarrollo tecnológico. Finalmente, su currículo lo prepara para difundir conocimientos fundamentales de su área de formación.

MAESTRÍA EN MANEJO Y APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE RECURSOS BIÓTICOS



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE		créditos	TERCER SEMESTRE		créditos
Bioquímica		6	Tópicos Selectos en Recursos Bióticos		4
Bioestadística		6	Libre Elección II		4
Seminario de Investigación en Recursos Bióticos I		2	Libre Elección III		4
Proyecto de Investigación I		6	Seminario de Investigación en Recursos Bióticos III		3
			Proyecto de Investigación III		6
SEGUNDO SEMESTRE		créditos	CUARTO SEMESTRE		créditos
Formación Avanzada		6	Seminario de Investigación en Recursos Bióticos IV		3
Desarrollo Avanzado		6	Proyecto de Investigación IV		6
Seminario de Investigación en Recursos Bióticos II		2	Producto Integrador: Tesis		12
Proyecto de Investigación II		6			
Libre Elección I		4			

TOTAL DE CRÉDITOS 86

FORMACIÓN AVANZADA		DESARROLLO AVANZADO	
Metabolitos Secundarios de Importancia en Productos Naturales		Desarrollo de Formulaciones con Productos Naturales	
Botánica Sistemática		Botánica Económica	
Química y Tecnología de Alimentos		Bromatología de Alimentos	
TÓPICOS SELECTOS EN RECURSOS BIÓTICOS		LIBRE ELECCIÓN I	
Identificación de Metabolitos Secundarios en Productos Naturales		Tutoría a Estudiantes en Proyectos de Investigación	
Morfología Vegetal		Seguimiento y Gestión de Proyectos de Investigación	
Sustentabilidad de Cadenas Agroalimentarias		Unidad de aprendizaje de la oferta educativa del posgrado de la UANL y/o de otras instituciones	
LIBRE ELECCIÓN II		LIBRE ELECCIÓN III	
Desarrollo de Habilidades Profesionales		Estancia de Investigación	
Desarrollo de Habilidades en Docencia		Artículo Científico	
Unidad de aprendizaje de la oferta educativa del posgrado de la UANL y/o de otras instituciones		Unidad de aprendizaje de la oferta educativa del posgrado de la UANL y/o de otras instituciones	

17 unidades de aprendizaje

86 créditos UANL

4 semestres

INVESTIGADORES

El núcleo académico básico lo conforman 13 profesores, de los cuales el 92% pertenece al SNI y el 100% cuenta con el perfil PRODEP. Los profesores están agrupados en 2 CA Consolidados y 1 CA en Consolidación, y están integrados a Redes de investigación de alcance nacional e internacional.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN (LGAC)

BIOTECNOLOGÍA DE PRODUCTOS NATURALES

Desarrollar investigación multidisciplinaria que permita valorar el uso potencial de los productos naturales para generar productos de importancia, farmacéutica, alimentaria y agroindustrial que brinden un beneficio social.



MANEJO INTEGRAL DE RECURSOS VEGETALES

Integrar de forma sistemática el estudio, manejo, aprovechamiento y uso actual y potencial de los recursos vegetales de la región para contribuir al desarrollo económico y social del país.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Generar e integrar conocimiento científico y tecnológico para conservar alimentos y desarrollar productos nutritivos, funcionales e inocuos con un enfoque integral y con una visión para disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos.

