

Colegio de Ciencias e Ingeniería – POLITÉCNICO

Nombre de la subespecialización: Ingeniería en Alimentos

Descripción:

La subespecialización en el área de Ingeniería en Alimentos está dirigida a los estudiantes que estén interesados en adquirir conocimientos relacionados con la ingeniería, producción, ciencia e inocuidad de alimentos. Los estudiantes que cumplan con los requisitos establecidos podrán tomar todas las materias correspondientes que forman parte de la subespecialización.

Número de Créditos: 18

Nombre y datos de contacto del responsable:

Lucía Ramírez

lr Ramirez@usfq.edu.ec

Detalle de la malla de la subespecialización

Código	Nombre	Créditos	Prerrequisitos
MCR 3001 o BTC 3003	Microbiología de Alimentos +Lab o Biotecnología Alimentos +Lab	3	BIO 1102 - Biología General +Lab/Ej o BTC 3002 - Biología Molecular +Lab
ALI 4003	Evaluación Sensorial +Lab	3	MAT 2008 - Probabilidad y Estadística +Ej o MAT 1004 - Bioestadística +Ej
ALI 4002	Cárnicos + Lab	3	INQ 4201 - Operaciones Unitarias 1 +Lab o INQ 4009 - Procesos Industriales o AGR 4102 - Cultivos de la Sierra
ALI 4004	Frutas y Hortalizas + Lab	3	INQ 4201 - Operaciones Unitarias 1 +Lab o INQ 4009 - Procesos Industriales o AGR 4102 - Cultivos de la Sierra
ALI 4008	Lácteos + Lab	3	INQ 4201 - Operaciones Unitarias 1 +Lab o INQ 4009 - Procesos Industriales o AGR 4102 - Cultivos de la Sierra
ALI 4006	Cereales y Derivados + Lab	3	INQ 4201 - Operaciones Unitarias 1 +Lab o INQ 4009 - Procesos Industriales o AGR 4102 - Cultivos de la Sierra