

Subespecialización en Ingeniería en Alimentos

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 inocui-

dad de alimentos. Los estudiantes que cumplan con los prerrequisitos establecidos podrán tomar todas las materias correspondientes que forman parte de la subespecialización.

Número de créditos: 18

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