

# 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 inocuidad de alimentos. Esta subespecialización se recomienda

para estudiantes de las carreras del Colegio de Ciencias e Ingenierías y del Colegio de Ciencias Biológicas y Ambientales; sin embargo, no excluye a estudiantes de otras carreras que cumplan los prerrequisitos establecidos.

## 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<br>MAT 1004 Bioestadística +Ej   |
| ALI 4002 | Cárnicos + Lab                 | 3        | INQ 4201 Operaciones Unitarias 1 +Lab o<br>INQ 4009 Procesos Industriales +Lab o<br>AGR 4102 Cultivos de la Sierra |
| ALI 4004 | Frutas y Hortalizas + Lab      | 3        | INQ 4201 Operaciones Unitarias 1 +Lab o<br>INQ 4009 Procesos Industriales +Lab o<br>AGR 4102 Cultivos de la Sierra |
| ALI 4008 | Lácteos + Lab                  | 3        | INQ 4201 Operaciones Unitarias 1 +Lab o<br>INQ 4009 Procesos Industriales +Lab o<br>AGR 4102 Cultivos de la Sierra |
| ALI 4006 | Cereales y Derivados + Lab     | 3        | INQ 4201 Operaciones Unitarias 1 +Lab<br>INQ 4009 Procesos Industriales +Lab<br>AGR 4102 Cultivos de la Sierra     |