



Créditos de la secuencia curricular en total: 15-17

Cursos Medulares			Prerrequisitos
QUIM3335	Introducción a la Química de Alimentos	3	QUIM3002 OR QUIM3042 OR (QUIM3132 AND QUIM3134)
BIOL4366	Microbiología de Alimentos	3	BIOL3770 Requisito Concurrente: BIOL4366L
HORT4037*	Principios de conservación de frutas y hortalizas	3	QUIM3132 Y QUIM3134
CIAN4008*	Leche y sus productos	3	CIAN3011 Y CIAN3012
CIAN5357*	Tecnología de carnes frescas	3	CIAN4005 O DIR
Cursos Electivos(escoge dos de este grupo)			
CITAXXXX	Cualquier curso de codificación	3	
AGRO5005	Biometría	3	DIR
INQU4077	Operaciones unitarias en alimentos	3	INQU4002
INQU4995	Práctica de Ingeniería para estudiantes del plan COOP	3	DIR
QUIM5071	Bioquímica	3	QUIM3463 O QUIM3072 O QUIM3450 O QUIM3062 O DIR
QUIM6335	Análisis de Alimentos	4	DIR
SAGA4129	Procesamiento de productos agrícolas	3	FISI3091 O FISI3151 O FISI3171
SAGA5125	Empaque de Alimentos	3	DIR
SAGA5126	Inocuidad de Alimentos	3	DIR
SAGA4105	Biotecnología de la Fermentación	3	MATE3172 Y QUIM3132 Y QUIM3134