



DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA AGRÍCOLA Y BIOSISTEMAS

OFERTA DE CURSOS PARA EL PRIMER SEMESTRE 2026-2027



CODIFICACIÓN DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	DESCRIPCIÓN DEL CURSO	PREREQUISITO
SAGA 4015	Maquinaria Agrícola I	Estudio de los principios de construcción, operación y mantenimiento de la maquinaria agrícola. Se incluyen entre los temas del curso las reglas de seguridad, los requisitos de potencia, la calibración y el costo de uso de las principales maquinas agrícolas.(3 cr.)	MATE 3172 o MATE 3005
SAGA 4017	Seguridad y Salud en la Agricultura	Principios fundamentales comprendidos en la protección de la propiedad y del personal en las operaciones agrícolas y en el uso de la maquinaria agrícola, se pondrá especial atención en el desarrollo de una filosofía de la seguridad, como base para la efectiva prevención de accidentes. (3 cr.)	Ninguno
SAGA 4036	Seminario Sobre Sistemas Agrícolas y Ambientales	Revisión, estudio y discusión de los últimos adelantos y experiencias de trabajo en el campo de sistemas agrícolas y ambientales. (1 cr.).	SAGA 4008 o DIR
SAGA 4129	Procesamiento de Productos Agrícolas	Operaciones unitarias, equipo, técnicas y procesos usados en el manejo y preparación de productos agrícolas para el mercadeo, utilización y almacenamiento. (3 cr.)	FISI 3171 o FISI 3151 o FISI 3091
SAGA 4335	Manejo de los Suelos y el Agua	Relaciones entre el suelo, la planta y el agua; erosión de suelo y su control, principios y prácticas de riego y desagüe de las tierras agrícolas. Mejoramiento de las tierras por medio de procedimientos o estructuras mecánicas para el manejo y conservación de los suelos y el agua.(4 cr.)	INCI 4005 y (AGRO 3011/3013)
SAGA 4418	Diseño Asistido por Computadora en la Agricultura	Diseño asistido por computadora aplicado a proyectos agrícolas, enfocado en los principios del modelado digital y su aplicación en el diseño de estructuras agrícolas, planificación de arquitectura paisajista y otras infraestructuras asociadas a la producción agropecuaria. (3 cr.)	Ninguno
SAGA 5126	Inocuidad de Alimentos	Prácticas y métodos para garantizar la inocuidad de los alimentos y la integridad de los productos. Se discutirán temas tales como: leyes y reglamentos, buenas prácticas de manufactura (GMPs), análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y etiquetado de alimentos.(3 cr.)	Ninguno