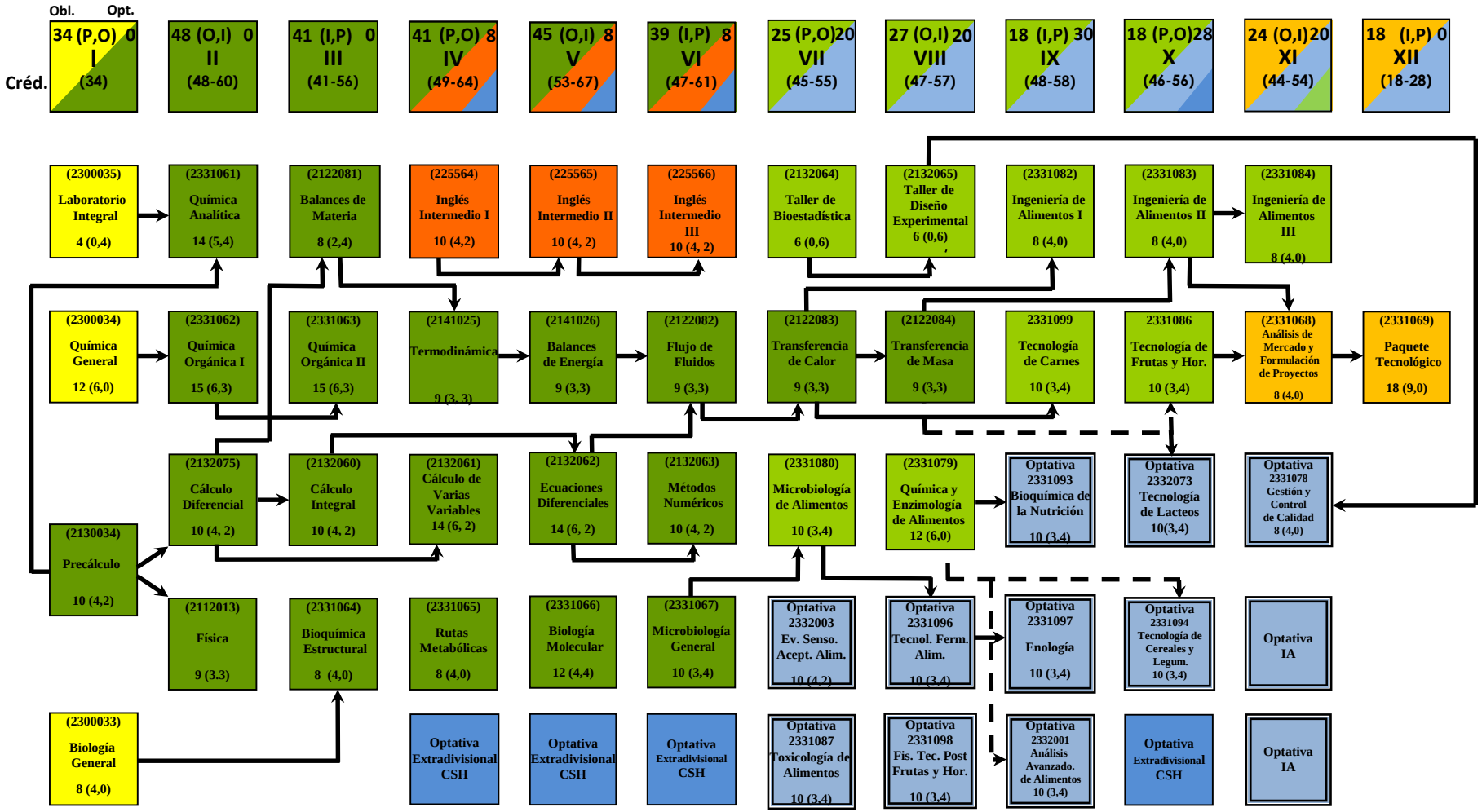
MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

Créd. Obl. Tot.: 370 **Créd. Opt. Tot.: 150 mín. – 166máx.** **CRÉDITOS TOTALES: 520 mín. – 536 máx.**



Créditos optativas: 150 mínimo--166 máximo
12 UEA Optativas de Ing. Alimentos incluyendo Temas Selectos en Bioingeniería (opcional).
4 - 6 UEA Optativas de CSH ⇒ **Prerrequisito: desde 123 créditos.**

Prerrequisito: 272 créditos o seriación.

Optativas

2331088 Tecnología Enzimática 10 (3,4)	2332000 Química Analítica Avanzada 10 (3,4)	2332053 Microcomp. y Aditivos Alimimentarios 10 (3,4)	2332054 Inocuidad Alimentaria 10 (4,2)	2332055 Tecnología de Oleaginosas 10 (3,4)	2332090 Tecnología de Nutracéuticos y Alimentos Funcionales 10 (3,4) Ser:2331093	2332091 Tecnologías para el aprovechamiento de subproductos Agroalimentarios 10 (3,4) Ser: 2332001	2332086 Temas Selec. Bioin. I 10 (3,4)	2332087 Temas Selec. Bioin. II 10 (3,4)	2332088 Temas Selec. Bioin. III 10 (3,4)	2332089 Temas Selec. Bioin. IV 10 (3,4)