

Maestría en Ciencias de los Alimentos

Área Curricular

Fundamentación

Ciencia y tecnología de los alimentos
2 créditos

Ingredientes y materias primas
2 créditos

Marco administrativo y normativo
2 créditos

2do semestre

Procesamientos de alimentos
2 créditos

Enriquecimiento y fortificación
2 créditos

Modelos de negocio
2 créditos

3er semestre

Seminario de profundización I
5 créditos

Investigación, desarrollo e
Innovación II
3 créditos

Habilidades sociales
1 crédito

Electiva
1 crédito

4to semestre

Seminario de profundización II
4 créditos

Trabajo de grado
5 créditos

Electiva
1 crédito

Profundización

Investigación e Innovación

Lectura de contexto
1 crédito

Estadística aplicada
2 créditos

Investigación, desarrollo e
Innovación I
3 créditos

Gestión del talento humano
1 crédito

Sociohumanística

Bioética
1 crédito

Créditos total

10 créditos

10 créditos

10 créditos

10 créditos