



# FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

## Plan de estudios 440 Licenciatura en Microbiología en Higiene Alimentaria Modalidad dual

### Catálogo de unidades de aprendizaje optativas

<b>Optativa I área curricular de formación profesional fundamental</b>					
<b>Sem.</b>	<b>Unidad de aprendizaje</b>	<b>M</b>	<b>C</b>	<b>TP/S</b>	<b>Requisitos</b>
3	Industrias alimenticias	ME	4	3	Ninguno
3	Manejo y almacenamiento de alimentos	ME	4	3	Ninguno
<b>Optativa II área curricular de formación profesional fundamental</b>					
<b>Sem.</b>	<b>Unidad de aprendizaje</b>		<b>C</b>	<b>TP/S</b>	<b>Requisitos</b>
4	Manejo y almacenamiento de alimentos	ME	4	3	Ninguno
4	Metrología y validación	ME	4	3	Ninguno
<b>Optativa III área curricular de formación profesional fundamental</b>					
<b>Sem.</b>	<b>Unidad de aprendizaje</b>	<b>M</b>	<b>C</b>	<b>TP/S</b>	<b>Requisitos</b>
6	Micología de alimentos	ME	4	4	Ninguno
6	Diseño sanitario	ME	4	4	Ninguno
<b>Optativa IV área curricular de formación profesional fundamental</b>					
<b>Sem.</b>	<b>Unidad de aprendizaje</b>	<b>M</b>	<b>C</b>	<b>TP/S</b>	<b>Requisitos</b>
7	Procedimientos y formatos de gestión de calidad	ME	4	4	Ninguno
7	Diseño sanitario	ME	4	4	Ninguno
<b>Optativa V área curricular de formación profesional fundamental</b>					
<b>Sem</b>	<b>Unidad de aprendizaje</b>	<b>M</b>	<b>C</b>	<b>TP/S</b>	<b>Requisitos</b>
8	Microbiología predictiva	ME	4	4	Ninguno



## FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

---

8	Procedimientos y formatos de gestión de calidad	ME	4	4	Ninguno
---	---	----	---	---	---------

---

Siglas:

Sem: Semestre

M: Modalidad

ME: Modalidad escolarizada

C: Créditos

TP/S: Tiempo presencial guiado en horas por semana

\*Para cubrir los créditos optativos del área curricular de formación profesional integradora, se podrán cursar, además; prácticas profesionales, cursos, diplomados, certificaciones, estancias de investigación, entre otras.