

Licenciado en Microbiología en Higiene Alimentaria.

Catálogo de optativas

<b>Catálogo de unidades de aprendizaje <b>optativas</b></b>	
<b>Optativa I área curricular de formación profesional fundamental</b>	<b>C</b>
Industrias alimenticias	4
Manejo y almacenamiento de alimentos	4
<b>Optativa II área curricular de formación profesional fundamental</b>	<b>C</b>
Manejo y almacenamiento de alimentos	4
Metrología y validación	4
<b>Optativa III área curricular de formación profesional fundamental</b>	<b>C</b>
Micología de alimentos	4
Diseño sanitario	4
<b>Optativa IV área curricular de formación profesional fundamental</b>	<b>C</b>
Procedimientos y formatos de gestión de calidad	4
Diseño sanitario	4
<b>Optativa V área curricular de formación profesional fundamental</b>	<b>C</b>
Microbiología predictiva	4
Procedimientos y formatos de gestión de calidad	4