

El **Minor de Tecnología de los Alimentos** es un conjunto de asignaturas que te permitirá conocer a profundidad la química de los alimentos. El Minor está conformado por 24 créditos y al concluirlo recibirás un diploma profesional.

Ruta sugerida que favorece la lógica del camino del **Minor**.

1

Taller de insumos de origen animal

Ofertada
Clave GAS2403 / 4.5 créditos

2

Taller de insumos de origen vegetal

Ofertada
Clave GAS1407 / 4.5 créditos

3

Taller de productos lácteos

Ofertada
Clave GAS3407 / 4.5 créditos

4

Evaluación sensorial

Ofertada
Clave GAS3405 / 4.5 créditos

5

Cultura gastronómica internacional

Ofertada
Clave GAS3404 / 6 créditos

Informes:
Escuela de Gastronomía y Turismo

