



Ingeniería en Industrias Alimentarias

Ingeniería en Industrias Alimentarias



La carrera profesional de **Ingeniería en Industrias Alimentarias** de la **ULCB** forma ingenieros preparados sólidamente en los procesos de industrialización de alimentos y formulación de nuevos productos alimentarios, desarrollando al mismo tiempo competencias en gestión, creatividad y liderazgo.

Aplicando conceptos de manejo y preservación de recursos naturales de manera sostenible, nuestros egresados estarán listos para evaluar proyectos relacionados con la mejora de procesos productivos así como de transformación y comercialización de alimentos buscando obtener mayor calidad y productividad.

DURACIÓN

5 años o 10 semestres académicos.

GRADO ACADÉMICO

Bachiller en Industrias Alimentarias

MODALIDADES DE ADMISIÓN

- Examen de admisión
- Traslado externo
- Epa (Evaluación del Potencial académico)

CAMPO LABORAL

- Empresas privadas y públicas del sector alimentario.
- Empresas nacionales e internacionales dedicadas a la investigación y el control de calidad.
- Empresas de procesamiento, conservación de alimentos y agro exportadoras.
- Desarrollo de nuevos productos y tecnologías, control y diseño de sistemas de procesamiento y conservación de alimentos.

TÍTULO PROFESIONAL

Ingeniero en Industrias alimentarias



MALLA

CICLO I	CICLO II	CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VI	CICLO VII	CICLO VIII	CICLO IX	CICLO X
Matemática I	Matemática II	Composición de Alimentos	Termodinámica	Dibujo Asistido por Computadora	Evaluación sensorial de los alimentos	Bioquímica	Proyectos Agroindustriales	Investigación en Industrias de los Alimentos I	Investigación en Industria de los Alimentos II
Química I	Química II	Matemática III	Físico Química de los Alimentos	Análisis de los Alimentos	Refrigeración y conservación de alimentos	Administración de la Calidad total de la industria alimentaria	Tecnología de Alimentos II	Prácticas Pre Profesionales Supervisadas en Ingeniería I	Prácticas Pre Profesionales Supervisadas en Ingeniería II
Lengua I	Lengua II	Bioquímica I	Microbiología	Gestión Empresarial Agroindustrial	Toxicología de Alimentos	Investigación de mercado	Deontología Profesional	Planeamiento y control de Producción	Desarrollo de la Producción Alimentaria
Gestión de Conocimiento	Física General	Estadística II	Principios Microeconomía	Microbiología II	Ingeniería de alimentos III	Diseño de plantas	Envases y embalajes en la industria alimentaria	(Electivo)	(Electivo)
Biología	Estadística I	Ecología	Actividades de Autodesarrollo IV	Ingeniería de Alimentos II	Metodología investigación	Tecnología de alimentos I	Legislación alimentaria		
Introducción a la Ingeniería de los Alimentos	Buenas prácticas de manufactura	Actividades de Autodesarrollo III	Ingeniería de Alimentos I	Prinipios Macroeconomía	(Electivo)	Gestión ambiental	Tratamiento de aguas residuales Industriales		
Actividades de Autodesarrollo	Actividades de Autodesarrollo II	Alimentación y Nutrición Humana	Química Analítica Instrumental	(Electivo)		(Electivo)	Seguridad Industrial		
Ciencias Sociales	Introducción a la Economía	Inglés III	(Electivo)				(Electivo)		
Inglés I	Inglés II	(Electivo)							