



Descripción de la carrera:

La Ingeniería en Alimentos mejora la calidad de los alimentos que son consumidos diariamente en El Salvador y al mismo tiempo, busca nuevas alternativas alimenticias que subsanen y controlen el hambre en nuestra región.

Pensum:

CICLO

01.

- Matemática I
- Química general I
- Biología general
- Introducción a la ingeniería
- Sociología general

CICLO

02.

- Matemática II
- Química general II
- Computación I
- Física I
- Bioestadística
- Psicología industrial

CICLO

03.

- Ética profesional
- Química analítica
- Fisiología vegetal
- Física II
- Química orgánica
- Microbiología general

CICLO

04.

- Fisicoquímica
- Métodos instrumentales para alimentos
- Manejo de poscosecha
- Métodos y técnicas de investigación
- Bioquímica
- Métodos estadísticos

CICLO

05.

- Ingeniería en alimentos I
- Circuitos eléctricos
- Gestión y control de calidad agroalimentaria
- Genética general
- Procesamiento de frutas y hortalizas
- Ciencia, tecnología, sociedad e innovación

Ciclo 06.

- Ingeniería en alimentos II
- Microbiología en alimentos
- Principios generales de economía
- Introducción a la biotecnología
- Ubicación y diseño de planta agroindustrial

Ciclo 07.

- Ingeniería en alimentos III
- Higiene y seguridad industrial
- Análisis sensorial
- Fundamentos de nutrición y alimentos
- Química de alimentos I
- Ingeniería económica

Ciclo 08.

- Ingeniería de procesos
- Mercadeo de productos agroindustriales
- Química de alimentos II
- Procesamiento de leche y derivados
- Industrialización de productos cárnicos

Ciclo 09.

- Manejo de reciclado de subproductos
- Procesamientos de aves
- Procesamiento de cereales
- Desarrollo de emprendedores
- Inglés técnico I

Ciclo 10.

- Plan de negocios
- Industrialización de la actividad pesquera
- Formulación y evaluación de proyectos
- Tecnología avanzada de alimentos
- Inglés técnico II