

PÉNSUM:

INGIENERÍA EN ALIMENTOS



UNIVERSIDAD DR. JOSÉ
MATÍAS DELGADO

ciclo 01

- * Matemática I
- * Química general
- * Biología general
- * Pensamiento Crítico en Ciencia, Tecnología y Sociedad
- * Herramientas Informáticas Avanzadas
- * Redacción y Comunicación

ciclo 02

- * Matemática II
- * Química Orgánica
- * Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- * Física I
- * Dibujo e Interpretación de Planos
- * Psicología Organizacional

ciclo 03

- * Matemática III
- * Física II
- * Bioquímica
- * Microbiología General
- * Estadística y Probabilidad
- * Fisiología Vegetal

ciclo 04

- * Contabilidad Gerencial
- * Circuitos Eléctricos y Aplicaciones
- * Química Analítica
- * Métodos Estadísticos
- * Termodinámica
- * Microbiología de Alimentos

ciclo 05

- * Balance de Materia y Energía
- * Mecánica de Fluidos
- * Métodos y Técnicas de Investigación
- * Programación y Métodos Numéricos
- * Administración y Organización de Empresas
- * Genética General

ciclo 06

- * Operaciones Unitarias I
- * Principios Generales de Economía
- * Manejo de Poscosecha
- * Tecnología de Empaque
- * Seguridad e Inocuidad Alimentaria
- * Métodos Instrumentales para Alimentos

ciclo 07

- * Operaciones Unitarias II
- * Gestión de la Calidad Agroalimentaria
- * Procesamiento de Frutas, Hortalizas y Confeitería
- * Análisis Sensorial de Alimentos
- * Química de Alimentos I

ciclo 08

- * Seguridad y Salud Ocupacional
- * Mercadeo e Inteligencia Comercial
- * Procesamiento de Aves
- * Procesamiento de Leche
- * Química de Alimentos II

ciclo 09

- * Desarrollo de Emprendedores
- * Procesamiento de Pescado y Mariscos
- * Procesamiento de Carne
- * Procesamiento de Cereales
- * Nutrición Humana

ciclo 10

- * Diseño de Plantas Agroindustriales
- * Gestión de Proyectos en Alimentos
- * Desarrollo Profesional en Alimentos
- * Diseño de Procesos y Gestión de Producción