





## Descripción de la carrera:

La ingeniería en alimentos es una carrera multidisciplinaria que fusiona principios de ingeniería, ciencia de los alimentos y tecnología para asegurar la eficiente producción de alimentos de alta calidad. Los ingenieros en alimentos son esenciales en la industria, aportando a la innovación, desarrollo de productos y mejora de procesos. Además, desempeñan un papel crucial en la sostenibilidad y seguridad alimentaria global al trabajar en la reducción de desperdicios, promoción de eficiencia energética y minimización del impacto ambiental en la industria alimentaria

# Pensum:

## 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 Confitería
- 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