

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS TROPICAL (SATIPO)

Grado Académico:

BACHILLER EN CIENCIAS AGRARIAS
ESPECIALIDAD INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Título Profesional:

INGENIERO EN CIENCIAS AGRARIAS
ESPECIALIDAD INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PERFIL DEL INGRESANTE

El ingeniero de la carrera profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias Tropical es un profesional que aplica e integra las ciencias básicas de los alimentos para desarrollar e innovar productos y procesos de la ingeniería alimentaria, con capacidad de investigación, desarrollo, diseño, producción, operación, comercialización, administración y gestión; tiene como propósito formar profesionales con competencias humanas, científicas e investigadoras, capaces de innovar tecnologías y transferir saberes con responsabilidad social que contribuyan al desarrollo agroindustrial del país; capaz de optimizar y adaptar tecnología y administrar sistemas de aseguramiento de calidad e inocuidad, de manera amigable con el ambiente y principios éticos.

CAMPO OCUPACIONAL.

Su campo de acción comprende instituciones públicas y privadas, empresas agroindustriales concernientes a la conservación y producción de alimentos, Aseguramiento de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, Diseño de Maquinarias para la Industria Alimentaria, en las que realiza investigación, gerencia empresas, diseña productos, procesos, maquinarias y políticas alimentarias; evalúa y controla la actividad industriales como gerente, consultor, coordinador de control de calidad de alimentos docente, jefe de planta.

PLAN DE ESTUDIOS

| III CICLO | IV CICLO | V CICLO | VI CICLO | VII CICLO | VIII CICLO | IX CICLO | X CICLO |
|---|--|---|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---|---|
| Química General e inorgánica | Química orgánica | Herramientas computacionales para la industria de alimentos | Taller de habilidades investigativas | Métodos estadísticos para la investigación | Tecnología de leches y derivados | Legislación alimentaria y Gestión de la calidad | Taller de tesis |
| Biología celular y molecular | Microbiología General | Estadística | Análisis de alimentos | Ingeniería de alimentos II | Tecnología de carnes y derivados | Maquinaria y equipo para la industria alimentaria | Control de calidad de alimentos |
| Calculo diferencial | Cálculo integral | Nutrición humana | Termodinámica | Fisiología y manejo pos cosecha | Ingeniería de alimentos III | Diseño de plantas | Taller de tecnología de productos tropicales II |
| Introducción al desarrollo sostenible | Epistemología y Metodología de la investigación científica | Microbiología de alimentos | Ingeniería de alimentos I | Tecnología de alimentos I | Tecnología de alimentos II | Taller de tecnología de productos tropicales I | Evaluación Sensorial de Alimentos |
| Introducción a la Ingeniería en Industrias Alimentarias | Inglés I | Química de alimentos | Emprendimiento empresarial | Práctica pre profesional II | Administración y Gestión empresarial | Módulo de proyectos de inversión | Agronegocios |
| Actividades | Bioquímica de alimentos | Fisicoquímica de alimentos | Práctica pre profesional I | Electivo 1 | Electivo 2 | Electivo 3 | Electivo 4 |