

# 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

- Comprende la problemática de la realidad social, histórica, cultural, política, económica y medioambiental del país y su interacción con la realidad mundial contemporánea, para su participación activa y sostenible en el desarrollo del país de cara al futuro.
- Comprende, evalúa y cultiva valores éticos, morales y cívicos (identidades, responsabilidad, honestidad, puntualidad, esfuerzo, solidaridad) como elementos fundamentales de su desarrollo personal, académico y profesional.
- Expresa pensamiento lógico, crítico, divergente y creativo, con capacidad de análisis, abstracción, generalización y asociación, orientado al ejercicio científico, a la solución de problemas y a la apreciación artística.
- Comprende los principios básicos del método científico, de la reflexión filosófica y de los procesos psicológicos, aplicando y valorando instrumentos de representación y análisis, de acuerdo con el desarrollo de las tecnologías de la información y la comunicación haciendo uso de ellos en su vida personal, académica y profesional.

## COMPETENCIAS GENERALES

- Explica las leyes y teorías de la química general, orgánica, analítica e instrumental para resolver problemas básicos y analiza los fundamentos de la biología y microbiología en el contexto alimentario de manera responsable.
- Resuelve problemas matemáticos utilizando las leyes

y teoremas relacionado con la ingeniería de alimentos, así como comprende los principios básicos sociales y económicos con actitud crítica.

- Aplica las tecnologías de información y comunicación para modelizar procesos tecnológicos con compromiso y ética.
- Comprende los principios básicos de la industria alimentaria y practica procesos tecnológicos de conservación de alimentos con responsabilidad ambiental.
- Aplica las herramientas básicas y utiliza la metodología científica en la investigación y formulación de proyectos agroindustriales con perseverancia.
- Aplica las herramientas básicas y utiliza la metodología científica en la investigación y formulación de proyectos agroindustriales con perseverancia.

## 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.

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