



INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Grado Académico:

BACHILLER EN INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Título Profesional:

INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PERFIL DEL EGRESADO

- Capacidad de análisis e interpretación.
- Habilidades por las ciencias exactas (matemáticas, física, química y biología).
- Habilidad para la comunicación oral y escrita.
- Vocación para desarrollarse en áreas afines a la transformación de alimentos.
- Capacidad de trabajar en equipo.
- Tener iniciativa personal, criterio y espíritu investigador.
- Capacidad de organización y toma de decisiones.
- Tener valores que conduzcan a dar respuesta a problemas de su entorno.

COMPETENCIAS GENERALES

- CONSERVAR Y TRANSFORMAR ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD SOCIAL Y AMBIENTAL: Las empresas dedicadas a la industria de alimentos y afines requieren profesionales competitivos con capacidad de aplicar tecnologías aceptables (apropiadas), económicamente rentables, socialmente justas, ambientalmente amigables y funcionalmente favorables, con énfasis en el diseño y adaptación de procesos y equipos. Relacionada con la función de jefe de planta.
- DISEÑAR Y APLICAR SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS Y PRODUCTOS.
- GENERAR Y GESTIONAR EMPRESAS DE ALIMENTOS:
- REALIZAR INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN EL DESARROLLO DE PROCESOS Y PRODUCTOS.

CAMPO OCUPACIONAL

- Empresas dedicadas a la industrialización de alimentos en diversos rubros: lácteos, cárnicos, cereales, azucareras, bebidas carbonatadas, bebidas alcohólicas, golosinas (chocolates, caramelos), conservas de frutas y hortalizas, conservas de pescado y otras carnes en general, centros de beneficio de animales mayores y menores, etc.
- Empresas de agroindustria en general dedicados a transformación primaria de frutas y hortalizas.
- Laboratorios de investigación y desarrollo de productos, de control de calidad de alimentos y afines.
- Organizaciones que se dedican a la preparación y distribución de alimentos y bebidas.
- ONGs que desarrollan proyectos relacionados con la transformación o preservación de alimentos.
- Organizaciones Públicas que realizan control de calidad para asegurar la inocuidad de alimentos comercializados en la jurisdicción nacional, regional o local.
- Brindar asesoramiento y consultoría privada en formulación y evaluación de proyectos de inversión, planes de negocio, constitución de empresas agroindustriales, diseño de productos alimenticios, diseño e implementación de programas de higiene y saneamiento, buenas prácticas de manufactura (BPM), de sistemas de calidad: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 y otros.
- Docencia en universidades, institutos superiores y otras organizaciones.

PLAN DE ESTUDIOS

III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO
Matemática aplicada a la ingeniería de alimentos	Termodinámica	Fenómenos de transporte	Ingeniería de alimentos I	Ingeniería de alimentos II	Diseño de plantas agroindustriales	Tecnología de derivados lácteos	Biología de alimentos
Química general e inorgánica	Química orgánica	Química de alimentos	Tecnología de alimentos I	Tecnología de alimentos II	Tecnología de derivados cárnicos	Tecnología de frutas y hortalizas	Tecnología de cereales y leguminosas
Biología	Química analítica	Bioquímica general	Nutrición humana	Maquinaria y equipo para la industria alimentaria	Estadística para la investigación	Metodología de la investigación científica	Tesis
Análisis económico	Microbiología general	Microbiología de alimentos	Estadística general	Ingeniería de costos	Gestión de calidad e inocuidad I	Gestión de calidad e inocuidad II	Formulación y evaluación de proyectos de inversión
Introducción a la ingeniería de alimentos	Fisicoquímica de alimentos	Análisis de alimentos	Dibujo en ingeniería	Electivo I	Electivo III	Electivo V	Prácticas pre profesionales
Módulo tecnológico I	Módulo tecnológico II	Emprendimiento y desarrollo empresarial	Gestión de la producción	Electivo II	Electivo IV	Electivo VI	
		Inglés básico*			Inglés intermedio*		