



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

Ingeniería en Industrias Alimentarias



Certificación Internacional como
**Bachelor in Alimentary
Industries Engineering**

Certificado otorgado por:



Ingeniería

en Industrias Alimentarias

(5 años | 10 semestres académicos)

La carrera de **Ingeniería en industrias Alimentarias**, forma profesionales altamente competitivos en la industria de los alimentos, con la capacidad de innovar en procesos, productos y tecnologías alimentarias de vanguardia.

El egresado desarrollará proyectos sostenibles de conservación, transformación y comercialización de alimentos, buscando obtener mayor calidad y productividad de los recursos, logrando la expansión en mercados internacionales.

C

Malla Curricular



1 Ciclo

Matemática I
Química I
Lengua I
Gestión del conocimiento
Biología
Introducción a la ingeniería de los alimentos
Actividades de autodesarrollo I
Ciencias sociales
Inglés I

2 Ciclo

Matemática II
Química II
Lengua II
Física general
Estadística I
Buenas prácticas de manufactura
Actividades de autodesarrollo II
Introducción a la economía
Inglés II

3 Ciclo

Composición de los alimentos
Matemática III
Bioquímica I
Estadística II
Ecología
Actividades de autodesarrollo III
Alimentación y nutrición humana
Inglés III
Electivo

4 Ciclo

Termodinámica
Físico química de los alimentos
Química analítica instrumental
Microbiología I
Principios de microeconomía
Actividades de autodesarrollo IV
Ingeniería de alimentos I
Electivo

5 Ciclo

Dibujo asistido por computadora
Análisis de los alimentos
Gestión empresarial agroindustrial
Microbiología II
Ingeniería de alimentos II
Principios de macroeconomía
Electivo

6 Ciclo

Evaluación sensorial de los alimentos
Refrigeración y conservación de alimentos
Toxicología de alimentos
Ingeniería de alimentos III
Metodología de la investigación
Electivo

7 Ciclo

Bioquímica III
Administración de la calidad total en la industria alimentaria
Investigación de mercados
Diseño de plantas
Tecnología de los alimentos I
Gestión ambiental
Electivo

8 Ciclo

Proyectos agroindustriales
Tecnología de alimentos II
Deontología profesional
Envases y embalaje en la industria alimentaria
Legislación alimentaria
Tratamiento de aguas residuales e industriales
Seguridad industrial
Electivo

9 Ciclo

Investigación en industria de los alimentos I
Prácticas pre profesionales supervisadas en ingeniería I
Planeamiento y control de la producción
Electivo

10 Ciclo

Investigación en industria de los alimentos II
Prácticas pre profesionales supervisadas en ingeniería II
Desarrollo de la producción alimentaria
Electivo

Campo laboral



Instituciones de investigación, desarrollo e innovación del sector de alimentos.



Empresas de procesamiento de alimentos y restauración colectiva.



Asesoramiento en la industria alimentaria.



Programas alimentarios a nivel nacional e internacional.



Entidades certificadoras de calidad en alimentos y laboratorios.

Información importante



Grado Académico

Bachiller en Ingeniería en Industrias Alimentarias



Título Profesional

Ingeniero en Industrias Alimentarias

ELECTIVOS



- Matemática financiera
- Biotecnología
- Relaciones públicas
- Tecnología de aceites y grasas
- Tecnología de productos lácteos
- Tecnología de productos cárnicos
- Tecnología de cereales y leguminosas
- Tecnología de frutas y hortalizas
- Tecnología de alcoholes y derivados
- Sistema agroalimentario del Perú
- Tecnologías de golosinas y azúcar
- Tecnología de productos hidrobiológicos

*Con la finalidad de cumplir con nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

ulcb.edu.pe

informes@ulcb.edu.pe

+511 617 83 10 |

Av. Salaverry 3180 Magdalena del Mar, Lima - Perú