



**UNIVERSIDAD  
LE CORDON BLEU®**

➤ Formando profesionales con propósito

**Ingeniería en**

**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

# ¿Por qué Ingeniería en Industrias Alimentarias en la ULCB?

Nuestra carrera te formará para identificar las oportunidades del mercado para crear productos y sistemas innovadores en el rubro industrial de los alimentos y bebidas. Así como crear procesos y tecnologías alimentarias de vanguardia, desarrollar proyectos sostenibles de conservación, transformación y comercialización de alimentos envasados, buscando obtener mayor calidad y productividad de los recursos.

## Grados, Título y Certificación

- Bachiller en Ingeniería en Industrias Alimentarias
- Licenciado/a en Ingeniería en Industrias Alimentarias
- Bachelor in Alimentary Industries Engineering

## Perfil de Ingreso

Esta carrera es para ti si tienes interés por el procesamiento y conservación de los alimentos, diseño y administración de equipo y maquinaria utilizada en la industria de alimentos. Además, te debe gustar el conocimiento, la aplicación tecnológica y la investigación.

## Perfil de Egreso

Al finalizar la carrera estarás capacitado para analizar y evaluar alimentos, en las diferentes etapas de su procesamiento, transporte y comercialización, considerando los procedimientos y normas vigentes, para una correcta interpretación y toma de decisiones. Además, diseñarás nuevos productos considerando la posibilidad de aprovechar recursos alternativos oriundos del país dentro del marco legal y ética.



Usa la tecnología para crear

productos alimenticios

Desarrolla los recursos

oriundos del país

Diseña nuevos

productos alimenticios

Gestiona el

sector industrial de A&B

# Malla curricular

## ¿Por qué estudiar con nosotros

¡DESTACA DEL RESTO!



### ESPECIALIZACIONES DURANTE LA CARRERA

Logra capacidades profesionales y especialízate mientras sigues estudiando tu carrera en la universidad.

## Cursos Generales | Cursos Electivos

### Primer ciclo

Química General  
Biología General  
Matemáticas Superiores  
Comprensión y Producción del Lenguaje  
Introducción a los Estudios Universitarios  
Introducción a las Ciencias de los Alimentos

### Segundo ciclo

Estadística General  
Química Orgánica  
Buenas Prácticas de Manufactura  
Fundamentos de Administración  
Estrategias de Comunicación Integral  
Calculo Superior

### Tercer ciclo

Responsabilidad Social  
Composición de los Alimentos  
Fundamentos de la Fisiología de Alimentos  
Física General  
Dibujo para la Ingeniería  
Electivo

### Cuarto ciclo

Termodinámica  
Microbiología de los Alimentos  
Tecnología de Frutas y Hortalizas  
Bioquímica  
Introducción a la Contabilidad  
Búsqueda y Redacción de Información Científica  
Termodinámica  
Electivo

### Quinto ciclo

Biología Alimentaria  
Análisis Instrumental de Alimentos  
Tecnología de la Carne y el Pescado  
Balance de Materia y Energía  
Investigación de Mercados  
Costos y Presupuestos  
Electivo

### Sexto ciclo

Mecánica de Fluidos  
Tecnología de Fermentaciones Alimentarias  
Finanzas Aplicadas  
Seguridad Alimentaria  
Tratamiento Técnico de Alimentos  
Evaluación Sensorial de los Alimentos  
Electivo

### Séptimo ciclo

Aseguramiento y Control de la Calidad Alimentaria  
Ética Profesional  
Legislación Alimentaria  
Metodología de la Investigación  
Refrigeración y Congelación de Alimentos  
Formulación y Evaluación de Proyectos  
Electivo

### Octavo ciclo

Métodos Estadísticos y Diseños Experimentales  
Dirección del Talento Humano  
Envases y Vida útil de los Alimentos  
Ingeniería Aplicada a la Gastronomía  
Tendencias y Desarrollo de Nuevos Productos en la Industria Alimentaria  
Tratamiento de Residuos Agroindustriales

### Noveno ciclo

Simulación y Optimización de Procesos  
Entrenamiento Externo en Ingeniería en Industrias Alimentarias I  
Investigación en Ingeniería en Industrias Alimentarias I  
Planeación y Control de la Producción  
Exportación, Importación y Aduanas Aplicado

### Décimo ciclo

Evaluación del Impacto Ambiental  
Entrenamiento Externo en Ingeniería en Industrias Alimentarias II  
Investigación en Ingeniería en Industrias Alimentarias II  
Plan de Negocios  
Diseño de Plantas

### Electivos

### Diploma en tecnología de los alimentos

Tecnología de Aceites y Grasas  
Tecnología de Azúcares y Derivados  
Tecnología de Granos y Cereales  
Tecnología de Productos Lácteos  
Tecnología de Ovoproductos

### Diploma en alimentación y nutrición

Fundamentos del Marketing  
Comportamiento del Consumidor  
Gestión de Marca (branding)  
Gestión de la distribución y Trade Marketing  
Gestión de la Comunicación y Promoción

Única sede universitaria de la Red Educativa Le Cordon Bleu Internacional.

### ¡Destaca del resto!



Enfoque en la investigación aplicada



Carreras enfocadas en la gestión sostenible y responsabilidad social



Malla curricular especializada

# Campo Laboral



- Instituciones de investigación, desarrollo e innovación del sector de alimentos.
- Empresas de procesamiento de alimentos y restauración colectiva.
- Áreas de Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Áreas de Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Asesoramiento en la Industria Alimentaria.
- Docencia en investigación.
- Programas alimentarios a nivel nacional e internacional.



# MODALIDADES DE ADMISIÓN



## Ingreso Directo

Dirigido a quienes:

- Pertenecen a otra institución superior educativa\*
- Pertenecen al tercio superior en el colegio
- Tengan el grado de bachiller
- Deportista calificado por el IPD

(\*) Aplican condiciones



## Ingreso Regular

Dirigido a quienes han culminado el colegio y no cuentan con estudios superiores.

La evaluación consta de 2 etapas:

- Test de Aptitud Académica
- Entrevista personal



## ¡Premiamos tu dedicación!

¿Has estado en el tercio superior en la secundaria?

Si es así, obtendrás un

**25%** de  
descuento

%