



**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

%