

## ¿Dónde podrás trabajar al egresar de este Programa Universitario?

- Empresas de procesamiento de alimentos, dentro del área de producción, control de calidad, desarrollo y gestión.
- Empresas de elaboración y comercialización de suministros para la industria alimentaria.
- Programas alimentarios a nivel nacional e internacional.
- Empresas de diseño y comercialización de maquinarias para la industria alimentaria.
- Consultoras para asesoramiento en la Industria Alimentaria.
- Instituciones de investigación, desarrollo e innovación del sector de alimentos.

# MODALIDADES DE ADMISIÓN

1

### Admisión por ingreso directo:

Si cumples con alguno de los siguientes requisitos, podrás ser admitido por ingreso directo sin rendir la evaluación académica:

- Excelencia académica\*.
- Haber obtenido el grado de Bachiller.
- Ser deportista calificado por el Instituto Peruano del Deporte (IPD).
- Traslado Externo/Interno.
- Tener alguna discapacidad (CONADIS).
- Ser beneficiario de PRONABEC.

(\* ) Consulta las condiciones específicas.

2

### Admisión por evaluación académica

Dirigido a egresados de secundaria tanto en el Perú como en el extranjero.



UNIVERSIDAD  
LE CORDON BLEU®



Ingeniería en

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

(01) 617 8310 / (+51) 973 753 632 [www.ulcb.edu.pe](http://www.ulcb.edu.pe)

Av. Salaverry 3180, Magdalena del Mar

[YouTube](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Instagram](#) [Spotify](#)  
universidad le cordon bleu

# Nuestro Propósito

Formar profesionales con un enfoque en la ingeniería, tecnología y ciencias de alimentos; considerando el factor humano en sus aspectos de motivación, comunicación, relaciones interpersonales y valores éticos.

## Diploma Internacional

- Bachiller en Ingeniería en Industrias Alimentarias
- Título Profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias

A nombre de la Nación (Universidad licenciada por SUNEDU)

## Diploma Internacional

- Bachelor in Alimentary Industries Engineering

Otorgado por la Fondation Le Cordon Bleu

## Características del Ingresante



## Competencias del Egresado

- Organizarás, planificarás y dirigirás los procesos de transformación en una planta de procesamiento de alimentos, con base en los principios y fundamentos de la ingeniería, tecnología y ciencia de los alimentos.
- Diseñarás y desarrollarás nuevos productos considerando la posibilidad de aprovechar recursos alternativos oriundos del país dentro del marco legal y ética profesional.
- Evaluarás y propondrás estrategias tecnológicas para la transformación de alimentos, dentro del marco legislativo de la inocuidad alimentaria, seguridad industrial e impacto ambiental.
- Analizarás y evaluarás alimentos, en las etapas de procesamiento, transporte y comercialización, considerando los procedimientos y normas vigentes.

Cursos Generales

Cursos Electivos

# Malla curricular

## 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  
Cálculo Superior

## Tercer ciclo

Responsabilidad Social  
Composición de los Alimentos  
Fundamentos de la Físicoquímica 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  
Electivo

## Quinto ciclo

Biotecnología 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 Térmico 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 de Inversión  
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 I  
Investigación I  
Planeación y Control de la Producción  
Exportación, Importación y Aduanas Aplicado

## Décimo ciclo

Evaluación del Impacto Ambiental  
Entrenamiento Externo II  
Investigación II  
Plan de Negocios  
Diseño de Planta

## 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 marketing

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

¿Por qué estudiar con nosotros?

Única sede universitaria de la RedEducativa Le Cordon Bleu Internacional

Doble certificación: Grado de Bachiller + Diploma Internacional

Malla Curricular especializada e interdisciplinaria

Enfoque en la investigación aplicada