



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Respaldo internacional

Forma parte de una Red Educativa presente en más de 20 países.



Doble certificación

Obtén un diploma internacional emitido por La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hôtelière.

DONDE EL ALIMENTO
LO CAMBIA TODO



— PARÍS 1895 • 2010 LIMA —

Malla curricular



Certificaciones progresivas

→ **En 5to ciclo**
Certificación en Analista de Calidad Alimentaria.

→ **En 8to ciclo**
Certificación en Diseñador de Alimentos.



Diplomas de especialidad

→ Tecnología de los Alimentos

- Tecnología de Aceites y Grasas
- Tecnología de Confitería y Chocolatería
- Tecnología de Granos y Derivados
- Tecnología de Productos Lácteos
- Tecnología de Ovoproductos

→ Nutrición Aplicada

- Inteligencia Artificial Aplicada a la Nutrición
- Cálculo Dietético
- Nutrición, Actividad Física y Bienestar
- Gestión en Políticas Públicas y Programas Alimentarios
- Nutrición Comunitaria

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
Matemáticas Superiores	Estadística General	Cálculo Integral	Introducción a la Contabilidad	Responsabilidad Social	Investigación de Mercados	Ética Profesional	Diseños Experimentales y Analítica de Datos	Agronegocios y Agroexportación	Dirección Estratégica
Comprensión y Producción del Lenguaje	Estrategias de Comunicación Integral	Fisicoquímica de Alimentos	Búsqueda y Redacción Científica	Costos y Presupuestos	Legislación Alimentaria	Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión	Plan de Negocios	Planeamiento y Control de la Producción	Evaluación del Impacto Ambiental
Inteligencia Artificial y Competencias Digitales	Fundamentos de Administración	Composición de los Alimentos	Microbiología de Alimentos	Bioteología Alimentaria	Evaluación Sensorial de los Alimentos	Seguridad Alimentaria	Envases y Vida Útil de los Alimentos	Entrenamiento Externo I	Entrenamiento Externo II
Biología General	Química Orgánica	Física general	Bioquímica	Análisis Instrumental de Alimentos	Tecnología de Fermentaciones Alimentarias	Aseguramiento y Control de la Calidad Alimentaria	Ingeniería Aplicada a la Gastronomía	Simulación y Optimización de Procesos	Trabajo de Investigación
Química General	Buenas Prácticas de Manipulación	Dibujo, Modelamiento e Impresión 3D	Tecnología de Frutas y Hortalizas	Tecnología de la Carne y el Pescado	Mecánica de Fluidos	Refrigeración y Congelación de Alimentos	Tratamiento de Residuos Agroindustriales	Seminario de Investigación	Diseño de Plantas de Alimentos
Introducción a la Ingeniería de los Alimentos	Cálculo Diferencial	Electivo 1	Termodinámica	Balace de Materia y Energía	Tratamiento Térmico de Alimentos	Metodología de la Investigación	Innovación y Desarrollo de Alimentos		
			Electivo 2	Electivo 3	Electivo 4	Electivo 5			

- Generales
- Gestión Empresarial
- Gestión de Calidad
- Gestión de Producción
- Desarrollo e Innovación

→ Estudia donde el alimento lo cambia todo



Bolsa Laboral Internacional Hosco

Conecta con más de 80 países y accede a más de 15,000 oportunidades laborales activas.



Convenios Internacionales

Realiza pasantías en México y otras instituciones del mundo.



Infraestructura Especializada

Prácticas reales en laboratorios de toxicología, microbiología, biología y análisis fisicoquímico, integradas con la mini planta de alimentos para una formación completa.