

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Facultad de Ingeniería

Título que otorga:
Ingeniero(a) de Alimentos

> Modalidad:
Presencial - Bogotá D.C.

> Registro Calificado Res. Bogotá
No. 18061 - 28/09/2020

> Duración:
9 semestres

> SNIES:
1447



Descripción del programa

El programa de Ingeniería de Alimentos forma profesionales con principios éticos y morales lasallistas, que participan e impulsan el desarrollo de la industria agroalimentaria a través de la investigación, diseño, creación e innovación de soluciones apropiadas, relacionadas con la seguridad alimentaria y nutricional, en beneficio de la sustentabilidad y equidad social.



Perfil del aspirante

El aspirante debe ser apasionado por el diseño y el análisis de los compuestos en los alimentos, el emprendimiento dentro de la industria agroalimentaria, la nutrición y el desarrollo de nuevos productos, los empaques y envases, la microbiología y proyección en los procesos químicos y físicos aplicados.



Nuestros egresados podrán desempeñarse como:

CEO, gerentes, investigadores, interventores, consultores en empresas que se encuentran en la cadena de producción de alimentos, analistas de salud pública, diseñadores de procesos y equipos para la industria agroalimentaria, consejeros de instituciones de gobierno, técnicos en el área comercial de ingredientes y productos para la industria de alimentos.



Becas

Para consultar por nuestras becas, contáctate con la Dirección de Bienestar Universitario.
Tel: 601 3488000 Ext: 1304 - 1306
Correo: apoyoestudiantes@lasalle.edu.co

[Conoce más aquí →](#)

Beneficios

- Acreditación alta calidad
- Plantas piloto de ingeniería de alimentos
- Doble programa
- Prácticas profesionales
- Movilidad internacional
- Co-grados con la especialización en sistemas de calidad e inocuidad en alimentos
- Planta docente altamente calificada
- Semillero de investigación
- Visita a industrias del sector de alimentos
- Alta empleabilidad a nivel mundial

Doble programa

Se realiza doble programa con todos los programas de la Universidad de La Salle priorizando:

- Ingeniería ambiental y sanitaria
- Ingeniería industrial
- Ingeniería química
- Biología

Financiación

Crédito directo con la universidad 100% en línea

[Conoce más aquí →](#)

También contamos con diferentes convenios de financiación según tu interés:

- > Icetex
- > Banco de Bogotá
- > Fincomercio
- > Fondo Nacional del Ahorro
- > Davivienda

Internacionalización

Podrás cursar hasta dos semestres en universidades internacionales y nacionales de alto nivel, en especial con las 64 universidades de la Red IALU (International Association La Salle Universities).

Plan de estudios

Semestre 1	Créditos	Semestre 2	Créditos	Semestre 3	Créditos
Cálculo diferencial	4	Cálculo diferencial	3	Álgebra lineal	3
Biología general	3	Química orgánica	4	Estadística	3
Química general	4	Física mecánica	4	Física calor, ondas y vibraciones	4
Ingeniería en contexto y desarrollo sostenible	2	Sistemas agroalimentarios sostenibles	2	Química de alimentos	3
Habilidades básicas I	3	Expresión gráfica y geometría descriptiva	3	Termodinámica	3
Identidad Lasallista	2	Lógica de programación I	2	Microbiología de alimentos I	3
Total de Créditos	18	Humanidades I	2	Total de Créditos	19
		Total de Créditos	20		
Semestre 4	Créditos	Semestre 5	Créditos	Semestre 6	Créditos
Cálculo vectorial	3	Ecuaciones diferenciales	3	Nutrición humana y diseño de alimentos	2
Bioquímica general	3	Fisicoquímica de alimentos	2	Fenómenos de transporte	3
Análisis de alimentos	3	Mecánica de fluidos	3	Microbiología de alimentos II	3
Balance de masa y energía	3	Ingeniería económica	2	Formulación y evaluación de proyectos	2
Lenguaje de programación I	2	Métodos numéricos	2	Electiva interdisciplinar I	3
Diseño de experimentos	2	Análisis sensorial	2	Proyectos integradores II	2
Humanidades II	2	Proyectos integradores I	2	Cultura religiosa II	3
Total de Créditos	18	Cultura religiosa I	2	Total de Créditos	19
		Total de Créditos	18		
Semestre 7	Créditos	Semestre 8	Créditos	Semestre 9	Créditos
Biotecnología	2	Diseño de planta y control de la producción	2	Practica industrial	3
Transferencia de masa	3	Industrias cárnicas	3	Modelación y simulación de procesos	3
Transferencia de calor	3	Industrias hortofrutícolas	3	Electiva interdisciplinar II	3
Sistemas de calidad y legislación alimentaria	2	Industrias lácteas	3	Modalidad de trabajo de grado II	2
Operaciones unitarias y conservación	3	Industrias lácteas	3	Ética en las profesionales	2
Electiva disciplinar I	3	Practica social	3	Total de Créditos	13
Modalidad de trabajo de grado I	2	Electiva disciplinar II	3		
Total de Créditos	18	Ética general	2		
		Total de Créditos	19		

www.lasalle.edu.co

Más información:

Correo de contacto: ialimentos@lasalle.edu.co
PBX: 601 3535360 Ext: 2530 - 2533
Celular: 317 642 4587 - 3177876198

+

[f unisallecol](#)

[X @unisalle](#)

[@unisallecol](#)

Educamos para pensar, decidir y servir

Acreditación Institucional
DE ALTA CALIDAD
Resolución N° 2960 del 22 de marzo del 2016, Vigencia de 8 años

SOMOS LA PRIMERA UNIVERSIDAD
en América Latina con Acreditación
de Proceso de Innovación
ECA

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS