

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

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

Cálculo diferencial	4
Biología general	3
Química general	4
Ingeniería en contexto y desarrollo sostenible	2
Habilidades básicas I	3
Identidad Lasallista	2
Total de Créditos	18

Semestre 2

Créditos

Cálculo integral	3
Química orgánica	4
Física mecánica	4
Sistemas agroalimentarios sostenibles	2
Expresión gráfica y geometría descriptiva	3
Lógica de programación I	2
Humanidades I	2
Total de Créditos	20

Semestre 3

Créditos

Álgebra lineal	3
Estadística	3
Física calor, ondas y vibraciones	4
Química de alimentos	3
Termodinámica	3
Microbiología de alimentos I	3
Total de Créditos	19

Semestre 4

Créditos

Cálculo vectorial	3
Bioquímica general	3
Análisis de alimentos	3
Balance de masa y energía	3
Lenguaje de programación I	2
Diseño de experimentos	2
Humanidades II	2
Total de Créditos	18

Semestre 5

Créditos

Ecuaciones diferenciales	3
Fisicoquímica de alimentos	2
Mecánica de fluidos	3
Ingeniería económica	2
Métodos numéricos	2
Análisis sensorial	2
Proyectos integradores I	2
Cultura religiosa I	2
Total de Créditos	18

Semestre 6

Créditos

Nutrición humana y diseño de alimentos	2
Fenómenos de transporte	3
Microbiología de alimentos II	3
Formulación y evaluación de proyectos	3
Electiva interdisciplinar I	3
Proyectos integradores II	2
Cultura religiosa II	2
Total de Créditos	18

Semestre 7

Créditos

Biocología	2
Transferencia de masa	3
Transferencia de calor	3
Sistemas de calidad y legislación alimentaria	2
Operaciones unitarias y conservación	3
Electiva disciplinar I	3
Modalidad de trabajo de grado I	2
Total de Créditos	18

Semestre 8

Créditos

Diseño de planta y control de la producción	2
Industrias cármicas	3
Industrias hortofrutícolas	3
Industrias lácteas	3
Práctica social	3
Electiva disciplinar II	3
Ética general	2
Total de Créditos	19

Semestre 9

Créditos

Practica industrial	3
Modelación y simulación de procesos	3
Electiva interdisciplinar II	3
Modalidad de trabajo de grado II	2
Ética en las profesionales	2
Total de Créditos	13

www.lasalle.edu.co**Más información:**

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

+



@unisallecol



@unisalle



@unisallecol