

# Ingeniería en Industrias Alimentarias

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 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 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

1. Tecnología de Aceites y Grasas
2. Tecnología de Azúcares y Derivados
3. Tecnología de Granos y Cereales
4. Tecnología de Productos Lácteos
5. Tecnología de Ovoproductos

#### Diploma en Marketing

1. Fundamentos del Marketing
2. Comportamiento del Consumidor
3. Gestión de Marca (branding)
4. Gestión de la distribución y Trade Marketing
5. Gestión de la Comunicación y Promoción