

INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

Títulos que otorga

INGENIERO/A AGROALIMENTARIO/A

Modalidad: Presencial

Turnos: Mañana y tarde

Duración: 9 semestres

Carga horaria: 3.555 horas

Crédito Anual: 53

Requisitos de Titulación

- Aprobar todas las asignaturas del Plan de Estudios vigente.
- Aprobar la Pasantía.
- Completar créditos de actividades de Extensión Universitaria.
- Aprobar el Trabajo Final de Grado.

Perfil del Egresado

Perfil humanista

- Ser un profesional competitivo, con liderazgo, creatividad, innovador, eficiente y eficaz; además de contar con principios morales y éticos que trasluzcan su calidad humana y excelencia profesional. El ingeniero/a agroalimentario/a está comprometido/a con el trabajo en equipo, responsabilidad profesional y sensibilidad social y cultural, en el contexto de una realidad globalizada.

Perfil general

- Ser un profesional que conoce y comprende la realidad nacional, lo que le permitirá establecer con claridad y certeza su misión y compromiso como promotor del cambio social.
- Desempeñar efectivamente en equipos de trabajo y redes multidisciplinares de profesionales.
- Utilizar las herramientas de la tecnología de la información y la comunicación, en el desempeño eficiente de sus servicios profesionales.
- Actuar con responsabilidad social.
- Gestionar su propio desarrollo personal y laboral.
- Emplear las estrategias de la comunicación efectiva.

Perfil específico

- Aplicar los conocimientos de última generación en Ingeniería Agroalimentaria en el procesamiento o transformación industrial de materias primas y/o insumos provenientes de las actividades agropecuarias y forestales en bienes procesados.
- Planear, analizar, diseñar, presupuestar y programar los procesos de producción agroalimentaria de materia prima de diversa índole.
- Diseñar procesos innovadores de producción agroindustrial en los ámbitos agropecuarios y forestales, fundamentos en la investigación científica y tecnológica, con el fin de innovar y mejorar la calidad de los bienes producidos por la agroindustria.
- Implementar sistemas de control y gestión de calidad de los procesos de la industria agroalimentaria.
- Explorar y posibilita nuevos campos de participación en los procesos de producción agroalimentaria desarrollando productos de interés potencial para el desarrollo.
- Investigar y evalúa con precisión científica los productos que se podrían elaborar a partir de los recursos agropecuarios y forestales, para proponer las tecnologías de producción más convenientes para el caso.
- Adoptar una actitud analítica, crítica y creativa de los procedimientos de producción agroalimentaria.

Plan de Estudios aprobado por Resolución N° 0036-00-2014, de fecha 19-02-2014 del Consejo Superior Universitario

PLAN DE ESTUDIOS

Primer Semestre

Matemática I

Bioquímica

Física Aplicada

Botánica I

Introducción a la Ingeniería Agroalimentaria

Redacción Técnica

Informática

Segundo Semestre

Matemática II
Fisicoquímica de Alimentos
Fisiología Vegetal
Microbiología General
Tecnología Agroalimentaria
Ecología
Diseño Técnico
Idioma Extranjero

Tercer Semestre

Química y Bromatología de Alimentos
Fenómenos de Transporte
Mecatrónica I
Sistema de Producción Agraria
Economía
Microbiología Agroalimentaria
Alimentación Comunitaria

Cuarto Semestre

Análisis de Alimentos
Materias Primas Vegetales
Materias Primas Pecuarias
Estadística General
Industrias Agroalimentarias I
Economía de la Empresa Agroalimentaria
Mecatrónica II

Quinto Semestre

Ingeniería Agroalimentaria I
Industrias Agroalimentarias II
Operaciones Unitarias
Logística
Seguridad Industrial y Salud Laboral
Estadística Aplicada
Tecnología Apropriada para la Industria
Optativa (Costos Agroindustriales, Mecatrónica III,
Gestión de Riesgo en la Industria Agroalimentaria, Seguridad Alimentaria)

Sexto Semestre

Ingeniería alimentaria II
Industrias Agroalimentarias III
Ingeniería de Pos cosecha
Productos Industriales no alimentarios
Biotecnología Agroalimentaria
Desarrollo e Innovación de productos
Metodología de la Investigación
Optativa (Comercialización y Supermercado,
Tecnología de Fabricación, Enología, Gastronomía y Catering)

Séptimo Semestre

Análisis Sensorial
Gestión de Calidad Agroalimentaria
Envases, embalajes y almacenamiento
Legislación Agroalimentaria
Toxicología Agroalimentaria
Marketing Agroalimentario
Seminario de Trabajo de Grado I
Optativa (Industria Cervecera, Tecnología de Bebidas Destiladas, Gestión de Cadenas Agroalimentarias)

Maquinaria y Equipos Agroindustriales)

Octavo Semestre

Diseño de Plantas Agroalimentarias

Automatización de Procesos

Gerencia Agroalimentaria

Formulación y Evaluación de Proyectos

Gestión del Talento Humano

Seminario de Trabajo de Grado II

Optativa (Auditoría Agroalimentaria, Cadenas productivas no tradicionales, Producción Industrial Orgánica y Trazabilidad)

Noveno Semestre

Sistemas Integrados de Gestión

Seminario

Optativa (Innovaciones Tecnológicas, Productos Acuícolas, Análisis Avanzado de Productos Agroindustriales y Comercio Internacional)