

# INGENIERÍA DE ALIMENTOS

## Título que otorga

**INGENIERO/A EN ALIMENTOS**

**Duración:** 11 semestres

**Modalidad:** Presencial

**Carga horaria:** 5.245 horas

**Turno:** Tiempo completo

## Requisitos de Titulación

- Aprobar todas las asignaturas obligatorias.
- Aprobar cuatro asignaturas optativas por lo menos una de cada grupo.
- Cumplir los requisitos de Seminarios y Pasantías.
- Desarrollar y aprobar el Trabajo de Grado.
- Cumplir con las horas mínimas de Extensión Universitaria según la reglamentación vigente.

## Perfil del Egresado

El egresado podrá:

- Proyectar, planificar, calcular y calcular las instalaciones maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y comerciales en los que se involucran fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente
- Diseñar, implementar, dirigir y controlar sistemas de procesamiento industrial de alimentos
- Investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de alimentos destinados al mejor aprovechamiento de los recursos naturales y materias primas
- Participar en la realización de estudios relativos al saneamiento ambiental, seguridad e higiene, en la industria alimenticia
- Participar en actividades docentes sobre los temas específicos de alimentos en los diferentes niveles educativos del país y otros
- Realizar asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con las instalaciones y maquinarias y estos a su vez, o relacionadas con las industrias de alimentos
- Dedicarse a la investigación científica y/o docencia

**Plan de Estudios aprobado por Resolución N° 360-00-2010, fecha 20-07-2010 del Consejo Superior Universitario. en proceso de ser acreditada en el modelo Nacional.**

## PLAN DE ESTUDIOS

### Curso de Admisión

Química General

Física General (Física I)

Geometría Analítica y Cálculo

### Primer Semestre

Cálculo I

Álgebra Lineal

Química Inorgánica

Física II

Informática

Seminario I: Orientación s/ el perfil y las competencias del Ingeniero de Alimentos

### Segundo Semestre

Cálculo II

Física III

Química Orgánica

Química Analítica I

Estadística

Seminario II: Ética y Deontología

### Tercer Semestre

Termodinámica I

Física IV

Ecuaciones Diferenciales  
Química Analítica II  
Recursos Naturales  
Metodología de la Investigación Científica

**Cuarto Semestre**

Balances de Masa y Energía  
Fisicoquímica  
Cálculo Numérico  
Geometría Descriptiva y Diseño Técnico  
Ciencia y Resistencia de los Materiales  
Bioquímica

**Quinto Semestre**

Termodinámica II  
Fenómenos de Transporte I  
Microbiología de Alimentos  
Tecnología de los Materiales  
Química y Bioquímica de Alimentos  
Optativa I. Idioma

**Sexto Semestre**

Fenómenos de Transporte II  
Operaciones Unitarias I  
Electrotecnia  
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria  
Análisis de Alimentos  
Laboratorio de Ingeniería de Alimentos I

**Séptimo Semestre**

Fenómenos de Transporte III  
Operaciones Unitarias II  
Optativa II  
Legislación Industrial y del Trabajo  
Gestión de Calidad  
Laboratorio de Ingeniería de Alimentos II

**Octavo Semestre**

Operaciones Unitarias III  
Instrumentación y Control de Procesos  
Procesos en la Industria Alimenticia I  
Ingeniería Económica  
Ingeniería Bioquímica  
Laboratorio de Ingeniería de Alimentos III

**Noveno Semestre**

Procesos en la Industria Alimenticia II  
Simulación de Procesos  
Seminario III. Selección de Tema de Tesis  
Ingeniería Ambiental  
Administración  
Laboratorio de Ingeniería de Alimentos IV

**Décimo Semestre**

Optativa III  
Optativa IV  
Proyecto Industrial  
Trabajo de Grado  
Pasantía

**Asignaturas Optativas**

**Quinto Nivel - Optativa 1**

Inglés Técnico I

Portugués

Guaraní

**Séptimo Nivel - Optativa 2**

Inglés Técnico II

Producción más Limpia

Alimentación y Nutrición

Diseño de Reactores

**Decimo Nivel - Optativa 3**

Envases y Embalajes

Análisis Sensorial de Alimentos

Desarrollo de Nuevos Productos

Legislación Alimentaria y Deontología

**Decimo Nivel - Optativa 4**

Análisis Sensorial de Alimentos

Tecnología de los Servicios

Marketing

Herramientas Gerencia