



Universidad Nacional
SAN LUIS GONZAGA

**FACULTAD DE
INGENIERÍA PESQUERA
Y DE ALIMENTOS**



2024-I

**CARRERA PROFESIONAL
INGENIERÍA DE ALIMENTOS**

CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

OBJETIVO GENERAL

Proporcionar una sólida formación académica teórico-práctica en ciencia de los alimentos, ciencia de la ingeniería para que sean utilizadas en las actividades de la industria de alimentos.



PERFIL DEL ESTUDIANTE / INGRESANTE

Aplica los fundamentos generales de las ciencias exactas (álgebra, aritmética, geometría y trigonometría).

Trabaja en equipo de manera efectiva.

Aplica los fundamentos generales de las ciencias aplicadas (física, química, biología, ecología y medio ambiente).

Demuestra capacidad para el razonamiento matemático.

Demuestra capacidad para el razonamiento verbal, comprensión lectora, técnicas de comunicación y redacción.





COMPETENCIAS PROFESIONALES

Desarrolla procesos de transformación de alimentos según normatividad y legislación vigentes y donde aplica políticas de calidad y seguridad alimentaria.

Optimiza los procesos de transformación de los alimentos, incorporando diferentes tecnologías con criterios de productividad mecanización, automatización, innovación y prolongación de la vida útil de los alimentos, según principios de calidad y seguridad alimentaria.

Analiza los factores que influyen en la transformación de la materia prima y producto terminado, garantizando un alimento saludable y nutritivo.

Investiga en las áreas de ciencia, ingeniería y tecnología de alimentos para dar soluciones científicas e innovadoras mediante la aplicación de métodos científicos, técnicas e instrumentos adecuado.

Desarrolla los procesos de conservación de acuerdo a la dinámica del mercado de los alimentos, con criterios de productividad, en concordancia con los principios de calidad y seguridad alimentaria.

Desarrolla procesos para el aprovechamiento integral de materias primas, según estándares y normatividad vigente.

Elabora productos para el aprovechamiento integral de materias primas, según los estándares de calidad alimentaria.

Desarrolla sistemas de calidad en los productos para que cumplan con los estándares, en base a la normativa vigente y compromiso con el medio ambiente.



GRADO ACADÉMICO

Bachiller en Ciencias de los Alimentos



TÍTULO PROFESIONAL

Ingeniero de Alimentos



DURACIÓN DE ESTUDIOS

5 años
10 semestres