



Ingeniería De Alimentos

Plan de estudios carrera 16 meses

SNIES: 1059

Estudiar Ingeniería de Alimentos en UNINCCA es formarte para transformar el sector agroindustrial desde la ciencia y la tecnología. Con más de 50 años de trayectoria, serás parte de una de las primeras facultades de Ingeniería de Alimentos en Colombia. Aquí aprenderás a desarrollar productos, garantizar calidad e inocuidad alimentaria, y liderar procesos con impacto social, empresarial y ambiental.



Ingeniería de Alimentos
SNIES 1059 | Reg. Cal. Res. 007184 del 12 de mayo de 2020 del MEN
Título: Ingeniero de Alimentos – Ingeniera de Alimentos
Modalidad: Presencial / Metodología INCC'onnection
Horarios: Lunes a sábado jornada única
Cuatrimestres: 4 + modalidad de grado.
Créditos: 81

> Perfil del Aspirante

Dirigido a bachilleres, técnicos, tecnólogos y profesionales afines al sector agroalimentario, con interés en la tecnología de alimentos, trabajo en equipo y conocimientos básicos en ciencias naturales.

> Perfil del Egresado

Profesional con capacidad para innovar, diseñar y gestionar procesos y productos alimentarios, asegurando la calidad, inocuidad y contribuyendo a la soberanía y seguridad alimentaria. Líder en proyectos empresariales y sociales en el ámbito alimentario.



Una experiencia de aprendizaje pensada para el mundo actual.

Con INCC'onnection, los estudiantes acceden a su formación a través de una metodología presencial remota, mediada por tecnología, que permite participar activamente en las clases sin necesidad de estar físicamente en la universidad. Esta modalidad les brinda la posibilidad de conectarse desde cualquier lugar y avanzar en su proceso académico con total flexibilidad.

Además, contamos con financiación sin intereses y una beca de apoyo social de hasta el 69%, para que nada detenga tu formación.

Ingeniería De Alimentos

Metodología INCC'onnection

PERIODO 1

TOTAL Cred: 19

Algebra Lineal Cred: 3	Laboratorio de Física Mecánica Cred: 1
Química Analítica Cred: 2	Dibujo en Ingeniería Cred: 2
Calculo Diferencial Cred: 3	Tecnología de Lácteos Cred: 3
Física Mecánica Cred: 3	Química Orgánica Cred: 2

PERIODO 2

TOTAL Cred: 22

Laboratorio de Electromagnetismo Cred: 1	Termodinámica Cred: 3
Electromagnetismo Cred: 3	Tecnología de Cereales Cred: 3
Calculo Integral Cred: 3	Tecnología de Frutas y Hortalizas Cred: 3
Fisicoquímica de Coloides Cred: 3	Bioquímica Cred: 3

PERIODO 3

TOTAL Cred: 21

Diseño Experimental Cred: 2	Fluídos y Reología de Alimentos Cred: 3
Ecuaciones Diferenciales Cred: 3	Química De Alimentos Cred: 3
Fermentaciones Cred: 2	Electiva De Profundización II Cred: 3
Balance de Materia y Energía Cred: 2	Tecnología de Carnes Cred: 3

PERIODO 4

TOTAL Cred: 19

Tecnología de Grasas y Aceites Cred: 3	Operaciones con Sólidos Cred: 2
Diseño de Industrias Alimentarias Cred: 3	Fenomenos De Transporte Cred: 2
Bioingeniería Cred: 3	Ingeniería Para La Conservación Cred: 3
Trabajo de Grado Cred: 3	