



Ingeniería De Alimentos

Plan de estudios carrera completa

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: 10 + modalidad de grado.
Créditos: 155

> 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: 13	PERIODO 2 TOTAL Cred: 15	PERIODO 3 TOTAL Cred: 17	PERIODO 4 TOTAL Cred: 15	PERIODO 5 TOTAL Cred: 16	PERIODO 6 TOTAL Cred: 16	PERIODO 7 TOTAL Cred: 16	PERIODO 8 TOTAL Cred: 15	PERIODO 9 TOTAL Cred: 15	PERIODO 10 TOTAL Cred: 16
Electiva Artística - Deportiva Cred: 2	Electiva I (Historia) Cred: 2	Problemas Globales Cred: 2	Geografía Económica Cred: 1	Estadística y Probabilidad Cred: 3	Electiva en Filosofía Cred: 2	Enzimología Cred: 3	Química de Alimentos Cred: 3	Electiva (Ética y Política) Cred: 2	Proyecto de Desarrollo Empresarial Cred: 3
Matemática Básica Cred: 2	Construcción del Conocimiento Cred: 2	Cálculo Integral Cred: 3	Ecuaciones Diferenciales Cred: 3	Química Orgánica Cred: 2	Diseño Experimental Cred: 2	Tecnología de Carnes Cred: 3	Fermentaciones Cred: 2	Biotecnología Cred: 2	Costos de Producción Cred: 2
Algebra Lineal Cred: 3	Calculo Diferencial Cred: 3	Laboratorio de Electromagnetismo Cred: 1	Química Analítica Cred: 2	Microbiología de Alimentos Cred: 3	Fisicoquímica de Coloides Cred: 3	Balance de Materia y Energía Cred: 2	Tecnología de Grasas y Aceites Cred: 3	Ingeniería Para La Conservación Cred: 3	Trabajo de Grado Cred: 3
Tecnologías de la información Cred: 2	Física Mecánica Cred: 3	Electromagnetismo Cred: 3	Microbiología General Cred: 2	Termodinámica Cred: 3	Bioquímica Cred: 3	Transferencia de Calor Cred: 2	Transferencia de Masa Cred: 2	Proyecto de Investigación Cred: 3	Diseño de Industrias Alimentarias Cred: 3
Introducción a la Ingeniería Cred: 2	Laboratorio de Física Mecánica Cred: 1	Biología Cred: 3	Gestión Ambiental Cred: 2	Fundamentos de Investigación Cred: 2	Tecnología de Cereales Cred: 3	Electiva Complementaria II Cred: 3	Operaciones con Sólidos Cred: 2	Práctica Empresarial Cred: 2	Fenómenos De Transporte Cred: 2
Comprensión y Producción Textual Cred: 2	Química Cred: 3	Tecnología de Frutas y Hortalizas Cred: 3	Tecnología de Lácteos Cred: 3	Electiva Complementaria I Cred: 3	Fluidos y Reología de Alimentos Cred: 3	Gestión de Calidad en Alimentos Cred: 3	Electiva de Profundización I Cred: 3	Electiva de Profundización II Cred: 3	Bioingeniería Cred: 3
	Dibujo en Ingeniería Cred: 2	Taller de Investigación I Cred: 2	Taller de Investigación II Cred: 2						