



Ingeniería de Alimentos

Plan de estudios carrera completa

SNIES: 1059

Estudiar Ingeniería de Alimentos en la Universidad INCCA de Colombia, 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. 7184 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.

> Financiación

Contamos con financiación sin intereses y una beca de apoyo social de hasta el 40%, para que nada detenga tu formación.

Ingeniería de Alimentos

Metodología INCC'onnection

Importante: Como requisito obligatorio para obtener el título, debes cursar y aprobar el preuniversitario.

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