



Ingeniería de Alimentos

Plan de estudios carrera 16 meses

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.



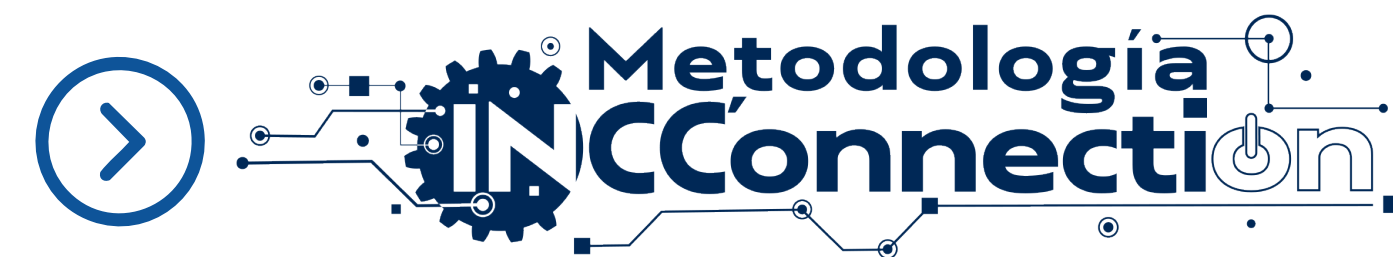
Ingeniería de Alimentos
SNIES 1059 | Reg. Cal. Res. 7184 del 12 de mayo de 2020 del MEN
Título: Ingeniero de Alimentos – Ingeniera de Alimentos
Modalidad: Presencial / Metodología INCC'onnection
Horarios: Lunes a sábado jornada única
Cuatrimestres: 4 + modalidad de grado.
Créditos: 81

> 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.

> 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.: 19

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

PERIODO 2

TOTAL Créd.: 22

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

PERIODO 3

TOTAL Créd.: 21

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

PERIODO 4

TOTAL Créd.: 19

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