

# INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Facultad de Ingeniería

Título que otorga:  
**Ingeniero(a) de Alimentos**

> Modalidad:  
**Presencial - Bogotá D.C.**

> Registro Calificado Res. Bogotá  
**No. 18061, 28/09/2020**

> Duración:  
**10 semestres**

> SNIES:  
**1447**



## Descripción del programa

El programa de ingeniería de alimentos forma profesionales con principios éticos y morales lasallistas, que participen e impulsen el desarrollo de la industria agroalimentaria a través de la investigación, diseño, creación e innovación de soluciones apropiadas relacionadas con la seguridad alimentaria y nutricional, en beneficio de la sustentabilidad y equidad social.



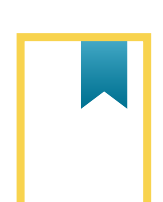
### Perfil del aspirante

El aspirante debe ser apasionado por el diseño y el análisis de los compuestos en los alimentos, el emprendimiento dentro de la industria agroalimentaria, la nutrición y el desarrollo de nuevos productos, los empaques y envases, la microbiología, y proyección en los procesos químicos y físicos aplicados.



### Nuestros egresados podrán desempeñarse como:

CEO, gerentes, investigadores, interventores, consultores en empresas que se encuentran en la cadena de producción de alimentos, analistas de salud pública, diseñadores de procesos y equipos para la industria agroalimentaria, consejeros de instituciones de gobierno, técnicos en el área comercial de ingredientes y productos para la industria de alimentos.



### Becas

Para consultar por nuestras becas, contáctate con la Dirección de Bienestar Universitario  
Tel: 3488000 EXT. 1304 - 1306  
Correo: apoyoestudiantes@lasalle.edu.co

[Conoce más aquí →](#)

## Beneficios

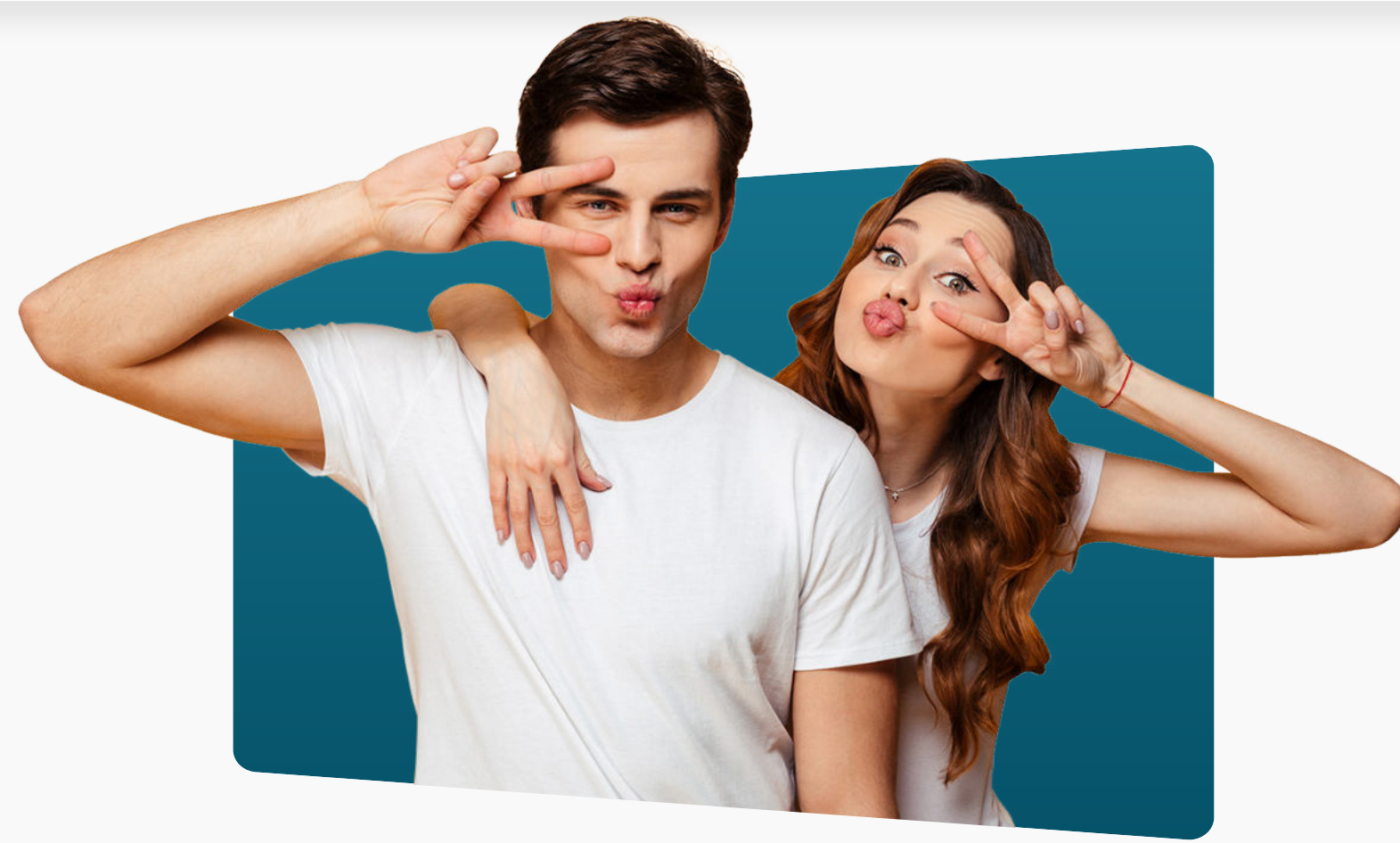
- >Acreditación alta calidad
- >Plantas piloto de ingeniería de alimentos
- >Doble programa
- >Prácticas profesionales
- >Movilidad internacional
- >Co-grados con la especialización en sistemas de calidad e inocuidad en alimentos
- >Planta docente altamente calificada
- >Semillero de investigación
- >Visita a industrias del sector de alimentos
- >Alta empleabilidad a nivel mundial

## Doble programa

Se realiza doble programa con todos los programas de la Universidad de La Salle, priorizando:

En las

- >Ingeniería ambiental y sanitaria
- >Ingeniería industrial
- >Ingeniería química
- >Biología



## Financiación

Crédito directo con la universidad 100% en línea

[Conoce más aquí →](#)

También contamos con diferentes convenios de financiación según tu interés:

- > Icetex
- > Bancoomeva
- > Fincomercio
- > Sufi- Bancolombia
- > Financiar

## Internacionalización

Podrás cursar hasta dos semestres en universidades internacionales y nacionales de alto nivel y en especial con las 64 universidades de la Red IALU (International Association La Salle Universities)

## Plan de estudios

Semestre 1	Créditos	Semestre 2	Créditos	Semestre 3	Créditos
Ingeniería en contexto	3	Microbiología de alimentos I	3	Microbiología de alimentos II	3
Cálculo I	4	Expresión gráfica	2	Termodinámica	3
Biología general	3	Física I	4	Álgebra lineal	3
Química general	4	Cálculo II	3	Física II	4
Identidad Lasallista	2	Química orgánica	4	Bioquímica general	3
Ambiente y desarrollo sostenible	2	Humanidades I	2	Humanidades II	2
<b>Total de Créditos</b>	<b>18</b>	<b>Total de Créditos</b>	<b>18</b>	<b>Total de Créditos</b>	<b>18</b>
Semestre 4	Créditos	Semestre 5	Créditos	Semestre 6	Créditos
Análisis cuantitativo e instrumental	2	Química de alimentos	2	Biocología de alimentos	2
Balance de masa y energía	3	Fisicoquímica de alimentos	3	Transferencia de calor	3
Manejo de postcosecha	2	Mecánica de fluidos	3	Transferencia de masa	3
Economía	2	Diseño de experimentos	2	Textura y reología	2
Cálculo III	3	Proyectos integradores I	3	Algoritmos y métodos numéricos	3
Métodos estadísticos	4	Cálculo IV	3	Cultura religiosa III	2
Cultura religiosa I	2	Cultura religiosa II	2	Análisis de alimentos	3
<b>Total de Créditos</b>	<b>18</b>	<b>Total de Créditos</b>	<b>18</b>	<b>Total de Créditos</b>	<b>18</b>
Semestre 7	Créditos	Semestre 8	Créditos	Semestre 9	Créditos
Análisis sensorial	2	Sistemas de calidad	2	Industrias de frutas y hortalizas	3
Industrias cárnicas	2	Industrias lácteas	3	Diseño de planta	3
Operaciones con sólidos	3	Operaciones unitarias de conservación	3	Práctica social	3
Modelación y simulación de procesos	3	Proyectos integradores II	2	Proyectos integradores III	2
Electiva disciplinar I	3	Electiva interdisciplinar II	3	Electiva interdisciplinar III	3
Electiva interdisciplinar I	3	Ética en las profesiones	2	<b>Total de Créditos</b>	<b>17</b>
Ética general	2	<b>Total de Créditos</b>	<b>18</b>		
<b>Total de Créditos</b>	<b>18</b>				
Semestre 10	Créditos				
Modalidad de grado	6				
Electiva disciplinar IV	3				
Electiva interdisciplinar IV	3				
<b>Total de Créditos</b>	<b>12</b>				

[www.lasalle.edu.co](http://www.lasalle.edu.co)

Más información:

Correo de contacto: [ialimentos@lasalle.edu.co](mailto:ialimentos@lasalle.edu.co)  
PBX: (601) 353 5360 Ext : 2553 - Cel : 317 642 4587



Educamos para pensar, decidir y servir

