

LABORATORIOS Y ESPECIALIDADES

Los centros de Investigación de soporte de carrera son:

- Centro de Tecnología Agroindustrial (CTA).
- Centro de Aguas y Saneamiento Ambiental (CASA).
- Centro de Alimentos y Productos Naturales (CAPN):
- Centro de Biotecnología (CBT).
- Laboratorio de servicios Departamento de Química

CAMPO LABORAL

Industrias de alimentos, lácteos, bebidas alcohólicas, aceite comestible, molinería, productos de panadería, productos de chocolate y confitería, bebidas gaseosas y no alcohólicas, productos liofilizados, alimentos balanceados.



MODALIDADES DE ADMISIÓN

- Examen de Ingreso.
- Curso Preuniversitario.
- Convenios y Becas Institucionales.
- Admisión Directa por Convenio COD-UMSS.
- Admisión Especial según normativa vigente.
- Programas de Apoyo Académico y Social.
- Olimpiadas Científicas
- Deportistas de Elite

MODALIDADES DE TITULACIÓN

- Excelencia Académica.
- Tesis de Grado.
- Proyecto de Grado.
- Trabajo por Adscripción (Interno).
- Trabajo Dirigido (Externo).
- Diplomado de Doble Titulación.
- Programa de Titulación Alternativa y Graduación (PTAG).



591- -4231756 Interno: 36328



fcyt.umss.edu.bo/pregrado/alimentos



<http://websis.umss.edu.bo>



Calle Sucre y Parque La Torre



**UNIVERSIDAD
MAYOR DE SAN SIMÓN**
Ciencia y Conocimiento desde 1832



INGENIERÍA DE ALIMENTOS



PRESENTACIÓN

La Carrera de Ingeniería de Alimentos se creó el segundo semestre de 1997, dando fiel cumplimiento a disposiciones universitarias considerando el Plan Quinquenal 1997 - 2002, en el acápite de creación de nuevas carreras en el contexto de la matricialidad universitaria.

MISIÓN

La Carrera de Ingeniería de Alimentos forma profesionales competentes, éticos y comprometidos con su entorno sociocultural y medioambiental, con capacidad crítica y reflexiva, que generan y aplican el conocimiento científico y tecnológico en la conservación transformación y desarrollo de productos alimenticios, para promover la soberanía y seguridad alimentaria y satisfacer las demandas de la industria, contribuyendo al desarrollo sostenible del país.

VISIÓN

La Carrera de Ingeniería de Alimentos es un programa académico líder en la formación continua de recursos humanos emprendedores a nivel de pregrado y posgrado, con principios éticos, alta competitividad en investigación, desarrollo, innovación y procesamiento de productos alimenticios; atendiendo las demandas de la sociedad que contribuye a la soberanía y seguridad alimentaria, preservando el equilibrio ecológico, vinculada a Centros de Investigación especializados y reconocidos nacional e internacionalmente, adecuados a los desafíos del desarrollo científico y tecnológico.

PERFIL PROFESIONAL

- El Ingeniero de Alimentos de la UMSS es un profesional cuya formación en ciencias físico-matemáticas y en tecnologías químicas y agroindustriales le permiten proyectar, organizar y administrar empresas alimentarias, supervisar y efectuar controles de calidad de empresas agroindustriales y de servicio, desarrollar nuevos productos alimenticios, desarrollar procesos y diseñar equipos adecuados para explotar racionalmente recursos agrícolas y pecuarios.



MALLA CURRICULAR

NIVEL	ASIGNATURA
A	ÁLGEBRA LINEAL Y TEORÍA MATRICIAL
A	CÁLCULO I
A	FÍSICA BÁSICA I
A	LABORATORIO DE QUÍMICA GENERAL
A	QUÍMICA GENERAL
A	RECURSOS NATURALES
B	CÁLCULO II
B	EQUILIBRIOS EN DISOLUCIÓN
B	ESTADÍSTICA APLICADA
B	FÍSICA BÁSICA II
B	LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA CUALITATIVA
B	QUÍMICA INORGÁNICA
C	ANÁLISIS NUMÉRICO
C	BIOLOGÍA CELULAR
C	CÁLCULO III
C	FÍSICA BÁSICA III
C	FICOQUÍMICA
C	LABORATORIO DE FISCOQUÍMICA
D	DIBUJO TÉCNICO
D	ECONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN INDUSTRIAL
D	INTRODUCCIÓN A LOS PROCESOS QUÍMICOS
D	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA
D	QUÍMICA ORGÁNICA
D	TERMODINÁMICA GENERAL
E	FENÓMENOS DE TRANSPORTE GENERAL
E	LABORATORIO DE QUÍMICA ORGÁNICA II
E	LABORATORIO DE QUÍMICA ANALÍTICA CUANTITATIVA
E	QUÍMICA ANALÍTICA
E	QUÍMICA BIOLÓGICA
E	QUÍMICA ORGÁNICA II
F	ANÁLISIS INSTRUMENTAL
F	COSTOS INDUSTRIALES
F	INGENIERÍA DE ALIMENTOS I
F	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA BIOQUÍMICA
F	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS
F	QUÍMICA DE ALIMENTOS
G	INDUSTRIA DE LOS CEREALES
G	INDUSTRIAS LÁCTEAS
G	INGENIERÍA DE ALIMENTOS II
G	LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS
G	NUTRICIÓN
G	PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS
H	INDUSTRIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
H	INDUSTRIA DE GRASAS Y ACEITES
H	INGENIERÍA DE ALIMENTOS II
H	INSTRUMENTACIÓN DE PROCESOS
H	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA MEDIOAMBIENTAL
H	LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN
I	DISEÑO DE PLANTAS AGROALIMENTARIAS
I	DISEÑO EXPERIMENTAL
I	INDUSTRIAS CÁRNICAS
I	INDUSTRIA DE BEBIDAS
I	TECNOLOGÍA DEL FRÍO
I	SISTEMAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS
J	PROYECTO DE GRADO
J	PRÁCTICAS INDUSTRIALES