

## ▶ MODALIDAD DE INGRESO



Para ingresar a la Carrera de ing. de Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnología se debe aprobar una modalidad de ingreso en vigencia:

- Examen de ingreso
- Diferentes becas y convenios

## ▶ 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.

## ▶ CAMPO LABORAL



Industrias de alimentos (Dillman, Fisal, Hass), lácteos (PIL, Nordland, Vigor, Ila, Sic, Empal), bebidas alcohólicas (Taquiña, Industria De Vinos, Chicha, Singani), aceite comestible (IASA, Industrias Químicas y Oleaginosas Alvares, INLUBOL), molinería (Avícola Andina, Compañía Molinera Boliviana, Inavi, SAICO, Sociedad Molinera Cochabamba), productos de panadería (Barquillos El Cóndor, Fideos El Carmen, Fideos El Cóndor, Favorita, Fideos Quillacollo, Fideos San Vicente, IAFAL, INPATA S.R.L. Zelada, Tauro Ltda. Coronilla), productos de chocolate y confitería (Dulces Tila, Incona Ltda.), bebidas gaseosas y no alcohólicas (Embotelladora Tunari, Vascal S.A., La Cascada, Productos Oriental, Salvieti S.R.L.).

## ▶ MODALIDAD DE TITULACIÓN



Las modalidades de titulación vigentes para la Carrera de Ingeniería de Alimentos son las siguientes:

- Excelencia académica
- Tesis
- Adscripción
- Trabajo dirigido
- Diplomado



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

**FACULTAD DE CIENCIAS Y  
TECNOLOGÍA**



# INGENIERÍA DE ALIMENTOS



591-4-4231765 IP: 36328



[fcyt.umss.edu.bo/pregrado/alimentos](http://fcyt.umss.edu.bo/pregrado/alimentos)  
<http://websis.umss.edu.bo>



Calle Sucre y Parque La Torre



INGENIERÍA DE ALIMENTOS

## BREVE RESEÑA HISTÓRICA



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.



- Centro de Tecnología Agroindustrial (CTA)
- Centro de Aguas y Saneamiento Ambiental (CASA)
- Centro de Alimentos y Productos Naturales (CAPN)
- Centro de Biotecnología (CBT)

## PLAN DE ESTUDIOS



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