UPeU
UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

CARRERA PROFESIONAL DE

INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

¿POR QUÉ ESTUDIAR ING. DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS ?

La Ingeniería de Industrias Alimentarias forma profesionales íntegros e innovadores con habilidades para la investigación y gestión de procesos tecnológicos y administrativos para la conservación, transformación y desarrollo de productos alimenticios de acuerdo a la normativa legal vigente con una cosmovisión cristiana que contribuye al desarrollo de un estilo de vida saludable.

PERFIL DEL EGRESADO

COMPETENCIAS GENERALES

Desarrollo espiritual:
Desarrolla una relación íntima con Dios demostrando acciones de servicio misionero.

Vida saludable y sustentabilidad:
Desarrolla hábitos de vida saludable y compromiso con el cuidado del medio ambiente.

Pensamiento de orden superior:
Desarrolla el pensamiento crítico y creativo para la solución de problemas.

Comunicación eficaz verbal y escrita:
Utiliza los conocimientos y habilidades verbales para expresar, comprender y producir textos e ideas.

Habilidades Digitales:
Aplica tecnologías de vanguardia para dar solución a las problemáticas del entorno académico.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Química y análisis de alimentos :
Analiza la composición de los alimentos empleando métodos estandarizados para evaluar sus propiedades físicas, químicas, fisicoquímicas,bioquímicas, funcionales, sensoriales y nutricionales que afectan su estructura.

Procesamiento e ingeniería de alimentos:
Comprende y optimiza los procesos de ingeniería aplicado a alimentos para la conservación, transformación e innovación de alimentos saludables deacorde a las expectativas del consumidor mediante el uso de tecnologías limpias.

Microbiología y seguridad alimentaria:
Diseña un sistema integrado de gestión para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de un alimento como materia prima o producto terminado.

Dirección y emprendimiento empresarial:
Emprende y diseña empresas dedicadas a la producción industrial, distribución, comercialización, importación y exportación de alimentos.

Investigación formativa en alimentos
Desarrolla proyectos de investigación para la solución de problemas reales en contextos académicos siguiendo las normas de rigor científico y presenta formalmente sus resultados demostrando una actitud ética.

CONVENIOS NACIONALES E INTERNACIONALES

44 convenios de movilidad académica

63 Convenios de investigación

International transfer to Andrews University (Traslado externo)

18 proyección social y extensión cultural

Andrews University

PLAN DE ESTUDIOS 2022

INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CICLO 01
22 CRED

10%

- Formación cristiana I
- Salud y cultura física I
- Capacidades comunicativas I
- Gestión para el aprendizaje y la investigación
- Herramientas virtuales para el aprendizaje
- Fundamentos de matemática
- Química inorgánica ■ ◆
- Biología

CICLO 02
23 CRED

20%

- Formación cristiana II
- Salud y cultura física II
- Liderazgo y desarrollo personal
- Capacidades comunicativas II
- Cálculo I
- Química orgánica
- Microbiología general ◆
- Introducción a la ingeniería de industrias alimentarias ■ ◆

CICLO 03
25 CRED

30%

- Formación cristiana III
- Educación para la vida I
- Educación y desarrollo sostenible
- Cálculo II
- Física
- Análisis de alimentos ■
- Química de alimentos ■
- Microbiología de alimentos ■ ◆

CICLO 04
22 CRED

40%

- Formación cristiana IV
- Educación para la vida II
- Métodos estadísticos para la investigación I
- Cáculo III
- Fisioquímica de alimentos
- Análisis instrumental de alimentos ■ ◆
- Bioquímica de alimentos

CICLO 05
23 CRED

50%

- Formación cristiana V
- Educación para la vida III
- Métodos estadísticos para
- la investigación II
- Termodinámica
- Métodos numéricos
- Tecnología de alimentos ■ ◆
- Toxicología de alimentos ■ ◆

CICLO 06
22 CRED

60%

- Formación cristiana VI
- Educación para la vida IV
- Industria de cereales ■ ◆
- Industria de alimentos mínimamente procesados ■ ◆
- Fenómenos de transporte I
- Balance de masa y energía ■
- Control de calidad de alimentos ■ ◆

CERTIFICACIÓN 1:
Procedimiento Industrial de Alimentos

CICLO 07
21 CRED

70%

- Formación cristiana VII
- Metodología de la investigación
- Industria de panificación
- Fenómenos de transporte II
- Costos industriales
- Gestión de la inocuidad en la industria alimentaria ◆

CICLO 08
20 CRED

80%

- Formación cristiana VIII
- Investigación en alimentos
- Industria de productos proteicos
- Fenómenos de transporte III
- Diseño de fábricas alimentarias
- Sistemas integrado de gestión en la insdustria alimentaria ◆

CERTIFICACIÓN 2:
Certificación en BPM y HACCP

CICLO 09
19 CRED

90%

- Formación cristiana IX
- Industrias lácteas
- Evaluación sensorial de alimentos
- Gestión operativa para la agroexportación
- Planificación y control de la producción

CICLO 10
21 CRED

100%

- Formación cristiana X
- Seminario de tesis
- Desarrollo e innovación de productos alimentarios
- Maquinarias y equipos en la industria alimentaria
- Formulación de proyectos de inversión

CERTIFICACIONES PROGRESIVAS

Certificación en Procesamiento Industrial de Alimentos ■

Certificación en BPM y HACCP ◆

¡ LO LOGRASTE !

❶ Bachiller en **Ingeniería de Industrias Alimentarias**

Título: **Ingeniero de Industrias Alimentarias** ❷

BENEFICIOS DE LA CARRERA

INFRAESTRUCTURA

- CITAL (Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos), (Campus Lima y Juliaca)
- CICAL (Centro de Investigación en Ciencias de Alimentos), (Campus Lima y Juliaca)
- Laboratorio de Ingeniería de Procesos (Campus Lima)
- Laboratorio de Ciencias Químicas (Campus Lima)
- Centros de Aplicación: Planta de Panificación, Planta de Agua y
- Planta de Procesamiento de Lácteos (Campus Juliaca).

INVESTIGACIÓN

- Contamos con docentes investigadores registrados en el RENACYT

MOVILIDAD ACADÉMICA

- Pertenecemos a la Red Latinoamericana: Colombia, Chile, Brasil, Argentina, México.

DOCENTES CALIFICADOS

- Contamos con especialistas en las materias asignadas, con experiencia laboral nacional e internacional.

CAMPUS LIMA

CAMPUS JULIACA

CAMPUS TARAPOTO

CAMPO LABORAL

- Desempeñarse como Ingeniero de Producción o de Desarrollo,
- Gerente de Aseguramiento de la Calidad
- Gerente de Producción y Operaciones en las diferentes industrias.
- Diseñar y desarrollar productos y procesos alimenticios.
- Diseño y creación de sus propias empresas del sector alimentario y afines.
- Ejecutar evaluaciones técnico económicas de proyectos a escala industrial.
- Realizar consultorías, asesorías y capacitación en el área a empresas, proyectos sociales, económicos y del medioambiente.

UPeU | UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

989 059 400 | 01 - 6186300

www.upeu.edu.pe

@UPeUOficial