

# 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:  
**9 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:

- 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

| Asignatura                                     | Créditos  |
|--|-----------|
| Cálculo diferencial                            | 4         |
| Biología general                               | 3         |
| Química general                                | 4         |
| Ingeniería en contexto y desarrollo sostenible | 2         |
| Habilidades básicas I                          | 3         |
| Identidad Lasallista                           | 2         |
| <b>Total de Créditos</b>                       | <b>18</b> |

### Semestre 2

| Asignatura                                | Créditos  |
|---|-----------|
| Cálculo integral                          | 3         |
| Química orgánica                          | 4         |
| Física mecánica                           | 4         |
| Sistemas agroalimentarios sostenibles     | 2         |
| Expresión gráfica y geometría descriptiva | 3         |
| Lógica de programación I                  | 2         |
| Humanidades I                             | 2         |
| <b>Total de Créditos</b>                  | <b>20</b> |

### Semestre 3

| Asignatura                        | Créditos  |
|-----------------------------------|-----------|
| Álgebra lineal                    | 3         |
| Estadística                       | 3         |
| Física calor, ondas y vibraciones | 4         |
| Química de alimentos              | 3         |
| Termodinámica                     | 3         |
| Microbiología de alimentos I      | 3         |
| <b>Total de Créditos</b>          | <b>19</b> |

### Semestre 4

| Asignatura                 | Créditos  |
|----------------------------|-----------|
| Cálculo vectorial          | 3         |
| Bioquímica general         | 3         |
| Análisis de alimentos      | 3         |
| Balance de masa y energía  | 3         |
| Lenguaje de programación I | 2         |
| Diseño de experimentos     | 2         |
| Humanidades II             | 2         |
| <b>Total de Créditos</b>   | <b>18</b> |

### Semestre 5

| Asignatura                 | Créditos  |
|----------------------------|-----------|
| Ecuaciones diferenciales   | 3         |
| Fisicoquímica de alimentos | 2         |
| Mecánica de fluidos        | 3         |
| Ingeniería económica       | 2         |
| Métodos numéricos          | 2         |
| Análisis sensorial         | 2         |
| Proyectos integradores I   | 2         |
| Cultura religiosa I        | 2         |
| <b>Total de Créditos</b>   | <b>18</b> |

### Semestre 6

| Asignatura                             | Créditos  |
|--|-----------|
| Nutrición humana y diseño de alimentos | 2         |
| Fenómenos de transporte                | 3         |
| Microbiología de alimentos II          | 3         |
| Formulación y evaluación de proyectos  | 3         |
| Electiva interdisciplinar I            | 3         |
| Proyectos integradores II              | 2         |
| Cultura religiosa II                   | 2         |
| <b>Total de Créditos</b>               | <b>18</b> |

### Semestre 7

| Asignatura                                    | Créditos  |
|---|-----------|
| Biocología                                    | 2         |
| Transferencia de masa                         | 2         |
| Sistemas de calidad y legislación alimentaria | 3         |
| Operaciones unitarias y conservación          | 3         |
| Electiva disciplinar I                        | 2         |
| Modalidad de trabajo de grado I               | 3         |
| <b>Total de Créditos</b>                      | <b>18</b> |

### Semestre 8

| Asignatura                                  | Créditos  |
|---|-----------|
| Diseño de planta y control de la producción | 2         |
| Industrias cárnicas                         | 3         |
| Industrias hortofrutícolas                  | 3         |
| Industrias lácteas                          | 3         |
| Práctica social                             | 3         |
| Electiva disciplinar II                     | 3         |
| Ética general                               | 2         |
| <b>Total de Créditos</b>                    | <b>19</b> |

### Semestre 9

| Asignatura                          | Créditos  |
|-------------------------------------|-----------|
| Práctica industrial                 | 3         |
| Modelación y simulación de procesos | 3         |
| Electiva interdisciplinar II        | 3         |
| Modalidad de trabajo de grado II    | 2         |
| Ética en las profesiones            | 2         |
| <b>Total de Créditos</b>            | <b>13</b> |

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

Más información:

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



unisallecol



@unisalle



@unisallecol

Educamos para pensar, decidir y servir

Acreditación Institucional  
**DE ALTA CALIDAD**  
Resolución N.º 2960 del 22 de marzo del 2019, vigencia de 8 años

SOMOS LA PRIMERA UNIVERSIDAD en América Latina con Acreditación del Proceso de Internacionalización  
**ECA**

**QS** WORLD UNIVERSITY RANKINGS