



UNIVALLE
LA RESPUESTA CIENTÍFICA AL FUTURO

INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INFORMACIÓN PREGRADO

- PERFIL ACADÉMICO
- PLAN DE ESTUDIOS
- ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN UNIVALLE?
- REQUISITOS

FACULTAD DE
TECNOLOGÍA



PERFIL ACADÉMICO

El Licenciado en Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad del Valle es un profesional que diseña, planifica, organiza, gestiona y optimiza procesos productivos y administrativos, procesos de control de calidad, de aseguramiento de la inocuidad, de comercialización y distribución en empresas del rubro alimenticio.

Posee los conocimientos, las destrezas y habilidades para encarar de manera eficiente, con responsabilidad social y ambiental el ejercicio de la profesión en el área de la empresa donde le toque trabajar, incluyendo emprendimientos propios.

PRESTIGIO HECHO CON EXCELENCIA ACADÉMICA



LA MEJOR
INFRAESTRUCTURA
FÍSICA Y VIRTUAL
DEL PAÍS



INTERNACIONALIZA
TU PERFIL
ACADÉMICO

INTERCAMBIOS EN MÁS
DE 300 UNIVERSIDADES
EN TODO EL MUNDO

+19000 PROFESIONALES
TITULADOS

+30 INDICADORES QUE
RESPALDAN NUESTRA
EXCELENCIA ACADÉMICA



MOVILIDAD
ENTRE SEDES



- COCHABAMBA
- LA PAZ
- SANTA CRUZ
- TRINIDAD
- SUCRE

01 PRIMER SEMESTRE

- ▶ TALLER DE ALIMENTOS I
- ▶ CÁLCULO I
- ▶ ÁLGEBRA I
- ▶ QUÍMICA
- ▶ BIOLOGÍA
- ▶ ESTADÍSTICA

03 TERCER SEMESTRE

- ▶ TALLER DE ALIMENTOS III
- ▶ ECUACIONES DIFERENCIALES
- ▶ FÍSICA II
- ▶ QUÍMICA ORGÁNICA II
- ▶ ANÁLISIS QUÍMICO I
- ▶ ADMINISTRACIÓN E INNOVACIÓN DE NEGOCIOS
- ▶ ADMINISTRACIÓN DE COSTOS Y PRECIOS

05 QUINTO SEMESTRE

- ▶ TALLER DE ALIMENTOS V
- ▶ FENÓMENOS DE TRANSPORTE
- ▶ BROMATOLOGÍA
- ▶ GESTIÓN Y TRAT. DE AGUAS INDUSTRIALES
- ▶ GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN II
- ▶ INGENIERÍA DE MÉTODOS
- ▶ TECNOLOGÍA DE ENVASES Y EMBALAJES
- ▶ ELECTIVA I

07 SÉPTIMO SEMESTRE

- ▶ TALLER DE ALIMENTOS VII
- ▶ OPERACIONES UNITARIAS II
- ▶ DESARROLLO DE PRODUCTOS Y DISEÑO EXPERIMENTAL
- ▶ PREP. Y EVAL. DE PROYECTOS
- ▶ ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS
- ▶ SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN
- ▶ GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN IV
- ▶ ELECTIVA III

02 SEGUNDO SEMESTRE

- ▶ TALLER DE ALIMENTOS II
- ▶ CÁLCULO II
- ▶ FÍSICA I
- ▶ QUÍMICA ORGÁNICA I
- ▶ ÁLGEBRA II
- ▶ MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL
- ▶ INFORMACIÓN FINANCIERA PARA LA TOMA DE DECISIONES

04 CUARTO SEMESTRE

- ▶ TALLER DE ALIMENTOS IV
- ▶ FISICOQUÍMICA
- ▶ QUÍMICA DE ALIMENTOS
- ▶ GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN I
- ▶ ANÁLISIS QUÍMICO II
- ▶ SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL
- ▶ METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
- ▶ CONTROL DE CALIDAD

06 SEXTO SEMESTRE

- ▶ TALLER DE ALIMENTOS VI
- ▶ CINÉTICA QUÍMICA
- ▶ OPERACIONES UNITARIAS I
- ▶ GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN III
- ▶ ADITIVOS Y AUXILIARES ALIMENTARIOS
- ▶ GESTIÓN AMBIENTAL DE EMPRESAS
- ▶ DISEÑO DE PLANTAS INDUSTRIALES
- ▶ ELECTIVA II

08 OCTAVO SEMESTRE

- ▶ PRÁCTICA PROFESIONAL
- ▶ PROGRAMA EMPRENDEDOR
- ▶ SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACIÓN

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

ESTUDIANTES BOLIVIANOS

- 2 Certificados de Nacimiento (originales)
- 1 Fotocopia de Cédula de Identidad
- 2 Fotocopias legalizadas del Título de Bachiller *

* En caso de no contar con el título de bachiller, se aceptará provisionalmente la libreta de 6to de secundaria. Si el título estuviere en trámite, se deberá presentar la boleta de constancia.

ESTUDIANTES EXTRANJEROS

TERRITORIO CHILENO, PERUANO, COLOMBIANO Y BRASILEÑO

- 2 Certificados de Nacimiento con “Apostilla de la Haya”.
- 2 Concentrados de Notas con “Apostilla de la Haya”.

TERRITORIO BOLIVIANO

- Visa estudiantil.
- Carnet de extranjería.
- Homologación de concentrado de notas.

¿Dónde se realiza?

Chile

*Ministerio de Educación,
Secretarías Regionales Ministeriales
*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Oficina de atención de público

Perú

*Ministerio de Relaciones Exteriores

Colombia

*En cancillería colombiana

Brasil

*Se realiza en los cartórios autorizados de su país

CONTACTOS

SEDE ACADÉMICA COCHABAMBA:

Campus Universitario Tiquipaya
C. Guillermina Martínez s/n
Teléfonos: (591-4) 4318800 • 4150100
Fax: (591-4) 4315148 • 4315886
Edif. Polifuncional UNIVALLE
Av. Ayacucho N° 256
Teléfono: (591-4) 4150200
Torre Académica América
Av. América N° 165
Teléfono: (591-4) 4150300

OFICINA POTOSÍ:

Calle Hoyos N°41
Teléfono: (591-2) 6224673

SEDE ACADÉMICA SANTA CRUZ:

Campus Eco Smart
Av. Banzer - Séptimo Anillo
y Av. Juan Pablo II
Teléfonos: (591-3) 3000001
77314000
Cel.: (591) 74169067 - 74169068

SEDE ACADÉMICA SUCRE:

Campus Las Delicias
Pje. Guillermina de Ruiz N° 1
Zona Bajo Delicias
Teléfonos: (591-4) 6441664
6443887 • 6462783
Fax: (591-4) 6912809

SEDE ACADÉMICA LA PAZ:

Campus Miraflores
Torre Académica
Av. Argentina N° 2083
Nueva Torre Innovación
Av. Argentina N° 2067,
ingreso pasaje Kattia
Teléfonos: (591-2) 2001800
2246725/6/7

SEDE ACADÉMICA TRINIDAD:

Campus El Gran Paitití
Av. Reyes s/n
Teléfonos: (591-3) 4621238
4625144
Cel.: (591) 78295555



/Univalle



/Univalle Bolivia



univalle_bolivia

www.univalle.edu

¿Por qué estudiar Ingeniería en Industrias Alimentarias en nuestro Sistema Nacional de Educación Superior?

Univalle para toda la vida

- ▶ Software gratuito para nuestra comunidad universitaria.
- ▶ Internacionalización del perfil académico.
- ▶ Programa de becas para nuestros estudiantes, titulados, docentes y administrativos.
- ▶ Descuento del 20% en el sistema Hospitalario Univalle.
- ▶ Acceso a nuestras bibliotecas físicas y virtuales.
- ▶ Ingreso gratuito a campos deportivos.
- ▶ Beca Generación para hijos de titulados.
- ▶ Descuento del 30% en la Facultad de Postgrado.
- ▶ Alumni Univalle Bolivia, la red de contactos profesionales más importante del país.

Centros de Práctica

- ▶ C.I.I.D.I - Centro de Innovación, Interacción y Desarrollo Industrial.
- ▶ Planta Industrial de Cárnicos, Cereales, Panificación, Frutas deshidratadas, Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- ▶ Talleres de elaboración de conservas, lácteos y frutas deshidratadas.
- ▶ Laboratorio de Bromatología.
- ▶ Laboratorio de Operaciones Unitarias.
- ▶ Gabinete de Ingeniería de Métodos y Seguridad Industrial.
- ▶ Gabinete de Análisis Sensorial.



C.I.I.D.I - Planta de Cárnicos



C.I.I.D.I - Sala de Envasado de Cárnicos

SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR

OFERTA ACADÉMICA

	Cochabamba	La Paz	Sucre	Trinidad	Santa Cruz
Facultad de Ciencias de la Salud					
Medicina (6 años)	•	•			•
Odontología (5 años)	•	•			
Bioquímica y Farmacia (4.5 años)	•	•			•
Lic. en Fisioterapia y Kinesiología (4 años)	•	•			•
Lic. en Enfermería Clínico-Quirúrgica (4 años)	•				
Lic. en Nutrición y Dietética (4 años)	•	•			
Facultad de Ciencias Empresariales y Sociales					
Ing. Comercial (4 años)	•	•	•	•	•
Ing. en Comercio Internacional (4 años)	•	•	•	•	•
Lic. en Derecho y Ciencias Jurídicas (4 años)	•	•	•	•	
Lic. en Comunicación y Medios Digitales (4 años)	•	•			
Lic. en Administración de Empresas (4 años)	•	•	•	•	
Lic. en Psicología (4 años)		•	•		
Lic. en Contaduría Pública (4 años)	•	•	•	•	
Ing. Financiera y de Riesgos (4 años)	•	•	•		
Ing. en Ciencia de Datos e Inteligencia de Negocios (4 años)	•	•	•		•
Facultad de Informática y Electrónica					
Ing. Biomédica (4 años)	•	•			•
Ing. Electrónica (4 años)	•	•			
Ing. de Telecomunicaciones (4 años)	•	•			
Ing. de Sistemas Informáticos (4 años)	•	•	•	•	•
Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño					
Lic. en Arquitectura y Urbanismo (4.5 años)	•	•	•	•	•
Lic. en Diseño de Interiores y Paisajismo (4 años)	•	•			
Lic. en Diseño Gráfico y Comunicación Visual (4 años)	•	•	•		•
Facultad de Gastronomía y Turismo					
Lic. en Gastronomía (4 años)	•	•			•
Lic. en Turismo y Hotelería (4 años)	•	•			
Facultad de Tecnología					
Ing. Petroquímica (4.5 años)	•				
Ing. Civil (4 años)	•	•	•	•	•
Ing. de Petróleo, Gas y Energías (4.5 años)	•	•			
Ing. en Industrias Alimentarias (4 años)	•				
Ing. Aeronáutica (4.5 años)	•				
Ing. Electromecánica (4.5 años)	•				
Ing. Mecánica y de Automatización Industrial (4.5 años)	•	•			•
Ing. Industrial y de Sistemas (4 años)		•	•		
Ing. Industrial (4 años)	•	•			•