



**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
<b>Facultad de Ciencias de la Salud</b>					
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)	•	•			
<b>Facultad de Ciencias Empresariales y Sociales</b>					
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)	•	•	•		•
<b>Facultad de Informática y Electrónica</b>					
Ing. Biomédica (4 años)	•	•			•
Ing. Electrónica (4 años)	•	•			
Ing. de Telecomunicaciones (4 años)	•	•			
Ing. de Sistemas Informáticos (4 años)	•	•	•	•	•
<b>Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño</b>					
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)	•	•	•		•
<b>Facultad de Gastronomía y Turismo</b>					
Lic. en Gastronomía (4 años)	•	•			•
Lic. en Turismo y Hotelería (4 años)	•	•			
<b>Facultad de Tecnología</b>					
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)	•	•			•