

UNIVALLE

LO TIENE TODO

ING. DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA



01 PRIMER SEMESTRE

- ▶ INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
- ▶ ANÁLISIS MATEMÁTICO I
- ▶ QUÍMICA I
- ▶ BIOLOGÍA EN ALIMENTOS
- ▶ PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA
- ▶ ELECTIVA I
- ▶ CINEMÁTICA Y DINÁMICA

03 TERCER SEMESTRE

- ▶ TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE CÁRNICOS
- ▶ ECUACIONES DIFERENCIALES
- ▶ FISICOQUÍMICA
- ▶ QUÍMICA DE ALIMENTOS
- ▶ QUÍMICA ANALÍTICA
- ▶ ENZIMOLOGÍA
- ▶ SEGURIDAD ALIMENTARIA
- ▶ ELECTIVA II

05 QUINTO SEMESTRE

- ▶ TECNOLOGÍA DE CEREALES Y TUBÉRCULOS
- ▶ CATÁLISIS APLICADA Y BIOREACTORES
- ▶ INOCUIDAD ALIMENTARIA
- ▶ PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
- ▶ ADMINISTRACIÓN DE COSTOS Y PRECIOS
- ▶ FUNDAMENTOS DE PROCESOS INDUSTRIALES I
- ▶ ECO-PACKING DE ALIMENTOS
- ▶ ECONOMÍA DE EMPRESAS

07 SÉPTIMO SEMESTRE

- ▶ TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- ▶ TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE OLEAGINOSAS
- ▶ GESTIÓN SYSO
- ▶ FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN
- ▶ BIOPROCESOS Y BIOSEPARADORES
- ▶ GESTIÓN AMBIENTAL Y DE CALIDAD
- ▶ ECONOMÍA CIRCULAR
- ▶ TALLER INTEGRADOR II

02 SEGUNDO SEMESTRE

- ▶ QUÍMICA II
- ▶ ANÁLISIS MATEMÁTICO II
- ▶ ÁLGEBRA LINEAL
- ▶ QUÍMICA ORGÁNICA
- ▶ BIOTECNOLOGÍA EN ALIMENTOS
- ▶ MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS
- ▶ ANÁLISIS DE DATOS Y APLICACIONES

04 CUARTO SEMESTRE

- ▶ BROMATOLOGÍA
- ▶ DISEÑO DE REACTORES
- ▶ TERMODINÁMICA TÉCNICA
- ▶ QUÍMICA INSTRUMENTAL
- ▶ PROCESOS AGROINDUSTRIALES I
- ▶ MECANISMOS DE TRANSFERENCIA DE FLUIDOS
- ▶ TALLER INTEGRADOR I

06 SEXTO SEMESTRE

- ▶ TECNOLOGÍA DE BEBIDAS Y SACÁRIDOS
- ▶ TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE LÁCTEOS
- ▶ FUNDAMENTOS DE PROCESOS INDUSTRIALES II
- ▶ EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL
- ▶ ADITIVOS Y AUXILIARES ALIMENTARIOS
- ▶ ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS
- ▶ ESTRATEGIAS Y RESILIENCIA AL CAMBIO CLIMÁTICO
- ▶ SUFICIENCIA DE INGLÉS

08 OCTAVO SEMESTRE

- ▶ ELECTIVA III
- ▶ SEMINARIO DE TITULACIÓN I
- ▶ DESARROLLO DE PRODUCTOS Y DISEÑO EXPERIMENTAL
- ▶ PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS
- ▶ ELECTIVA IV

09 NOVENO SEMESTRE

- ▶ PRÁCTICA PREPROFESIONAL
- ▶ SEMINARIO DE TITULACIÓN II

PLAN DE ESTUDIOS

TÍTULO OTORGADO:

Licenciatura en Ingeniería de Tecnología Alimentaria

DURACIÓN:

4.5 AÑOS

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 estuviese 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

ING. DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
COSTO PRIMER SEMESTRE

| COSTO NORMAL | DESCUENTO ADICIONAL | ____ETAPA ____% | Nro DE CUOTAS | CUOTA MENSUAL | FORMULARIO DE BECA |
|-----------------|------------------------|--------------------|------------------|------------------|-----------------------|
| | | | | | |

Descuento adicional por el pago al contado 5%

¿Cómo realizo la reserva?

Presentar en las oficinas de Plataforma de Información o al Asesor Educativo de contacto los siguientes documentos:

- Fotocopia simple Carnet Identidad anverso y reverso del Estudiante.
- Fotocopia simple Carnet Identidad anverso y reverso del Padre y/o Madre/Tutor.
- Pago de mínimo de reserva Bs _____ en Cajas de Univalle, depósito y/o transferencia a la Cuenta N° _____ del BNB en M/N. Este monto es parte de su primera cuota.

FECHA LÍMITE PROMOCIÓN

(Sujeto a disponibilidad de cupos)

INICIO DE CLASES