

La Carrera de Ingeniería de Alimentos cuenta con el IIDEPROQ y el CTBL

HISTORIA

El Instituto de Investigación y Desarrollo de Procesos Químicos (IIDEPROQ), es el Centro de Investigación Científica que depende de la Carrera de Ingeniería Química y sus programas académicos Ingeniería Ambiental e Ingeniería de Alimentos.



Fue creado el 7 de Julio de 1994 por Resolución del HCU N° 081/94

MISIÓN

Promover y apoyar la investigación científica - tecnológica e innovación, a objeto de mejorar los procesos de enseñanza - aprendizaje y aportar al desarrollo tecnológico aumentando la competitividad del sector industrial, mediante la investigación aplicada, el desarrollo tecnológico y los servicios técnicos a la empresa y sociedad, dando

VISIÓN

IIDEPROQ es el Centro de Investigación Científica comprometido con el desarrollo industrial en el ámbito nacional, con rol protagónico en el campo de la Investigación Aplicada, Capacitación y prestación de servicios tecnológicos de innovación,



HISTORIA

El Centro Tecnológico Boliviano de la Leche - CTBL, fue creado mediante un acuerdo de cooperación entre el IIDEPROQ y la Asociación Nacional de Industrias Lácteas (ANDIL), compuesta por 20 Pequeñas y Medianas Empresas privadas Bolivianas, dedicadas a la Producción, Industrialización, Comercialización de productos lácteos y otros alimentos complementarios

MISIÓN

Desarrollar investigación Científica - Tecnológica e innovación, para contribuir al desarrollo tecnológico del área lechera del país, aumentando la competitividad del sector industrial, mediante la investigación aplicada, el desarrollo tecnológico y los servicios técnicos a las empresas y la sociedad.

VISIÓN

El CTBL concentra capacidades y esfuerzos en el campo de la investigación aplicada, capacitación y servicios tecnológicos de innovación en el área lechera, contribuyendo al desarrollo industrial lechero de nuestro país.



FACULTAD DE INGENIERÍA

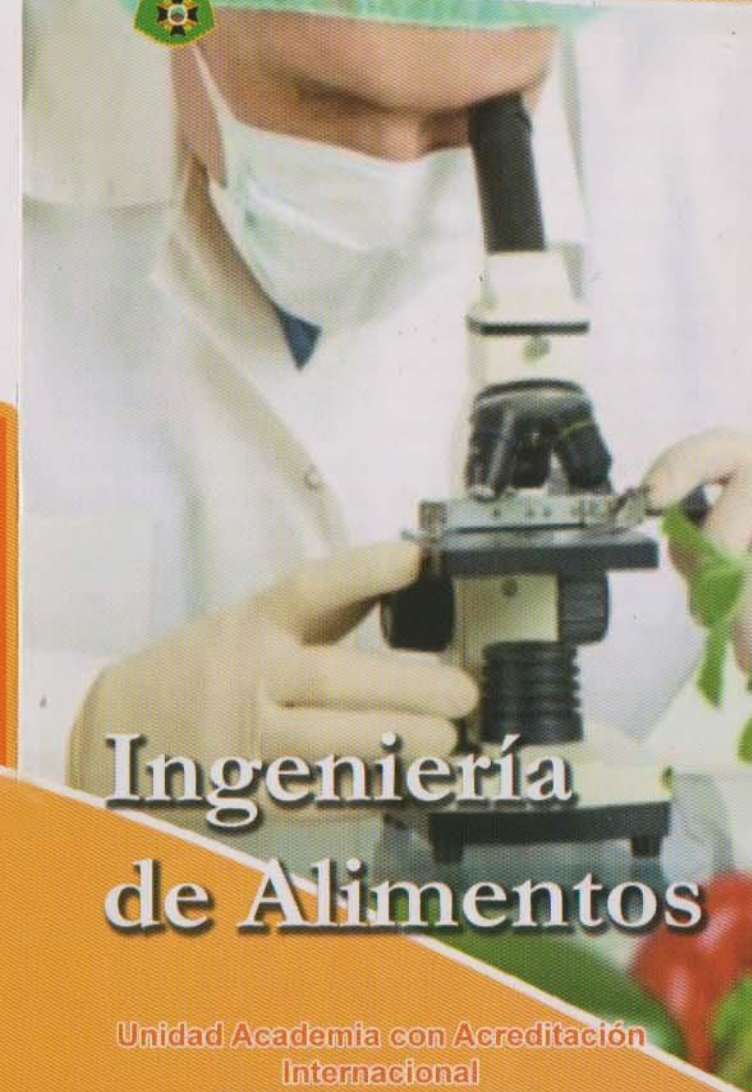


Facultad de Ingeniería, Plaza del Obelisco, segundo piso

Teléfono 2205000 Interno 1101 - 1102



Universidad Mayor de San Andrés



Ingeniería de Alimentos

Unidad Academia con Acreditación Internacional
CACEI México - CEUB
Agosto 2011

En la Senda de la Excelencia Académica



PERFIL PROFESIONAL

El Ingeniero de Alimentos es un profesional con los conocimientos necesarios en la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo; encaminado al diseño y selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado, distribución y uso, de manera que se garanticen alimentos de alta calidad sensorial, nutritivos, saludables, inocuos, adaptados a los nuevos hábitos de consumo y acordes con la legislación vigente, considerando el máximo aprovechamiento de recursos existentes en la región y buscando otros nuevos a partir de residuos o fuentes infrautilizadas o hasta ahora no utilizadas y con la mínima generación de contaminantes

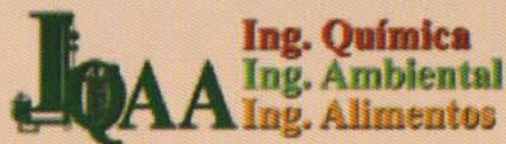
MERCADO LABORAL

El Ingeniero de Alimentos aplica su formación en:

- ✓ Industrias de alimentos en general
- ✓ Empresas importadoras y exportadoras de Productos alimenticios
- ✓ Instituciones reguladoras y fiscalizadoras estatales
- ✓ Consultoría y asesoría científica, técnica y legal
- ✓ Docencia universitaria e investigación científica
- ✓ Cadenas de supermercados.
- ✓ Representación de equipos industriales.
- ✓ Unidades empresariales de emprendimiento personal.

COMPETENCIAS DEL INGENIERO DE ALIMENTOS

- Diseño y puesta en marcha de empresas procesadoras de alimentos.
- Dirección y manejo de plantas de elaboración, transformación, conservación y comercialización de alimentos y productos agroalimentarios en general.
- Control, manejo de operaciones y optimización de procesos y productos de la industria alimentaria.
- Consultoría, asistencia técnica y capacitación en las diferentes etapas de la producción y manejo de alimentos.
- Investigación y desarrollo de nuevos productos.
- Análisis bromatológico, microbiológico y sensorial de materias primas, productos en proceso y productos terminados.
- Asesoramiento e implementación para la aplicación de las normas vigentes en las industrias procesadoras de alimentos.
- Gestión de Producción, Control y Optimización de procesos y productos.
- Investigación e implementación de nuevos procesos para el aprovechamiento de subproductos y residuos.
- Análisis y evaluación de riesgos alimentarios.
- Implementación de sistemas de inocuidad.
- Establecimiento de sistemas de comercialización de productos alimentarios.
- Asesoría científica, técnica y legal a la industria alimentaria y a los consumidores.



MODALIDADES DE ADMISIÓN

- * Aprobación del Curso Pre facultativo o
- * Aprobación del Examen de Dispensación (Prueba de Suficiencia Académica), Ambas alternativas se ofertan 2 veces al año.

Excepcionalmente, se permite la admisión de:

- ✓ Bachilleres destacados en municipios rurales del Departamento de La Paz,
- ✓ Estudiantes ganadores de las Olimpiadas Científicas Plurinacionales.
- ✓ Estudiantes que provienen de otras carreras universitarias del Sistema Público que solicitan traspaso o carrera paralela.

DURACIÓN DE LA CARRERA Y MODALIDADES DE GRADUACION

El Plan de Estudios de Ingeniería de Alimentos demanda 9 semestres académicos; concluido este, la UMSA otorga el correspondiente Diploma Académico, mediante:

- Graduación por Excelencia
- Graduación por Excelencia por reconocimiento a la calidad
- Elaboración, Exposición y Defensa de Proyecto de Grado
- Elaboración, Exposición y Defensa de Trabajo Dirigido

